ГОТОВИМ В БАРБЕКЮ, ГРИЛЕ, НА МАНГАЛЕ И КОСТРЕ

- Мясные и рыбные блюда
- Блюда из птицы и дичи
- Овощные и грибные блюда
- Уха, щи, супы, бульоны
- Блюда на скорую руку

Домашняя библиотека

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Современный процесс приготовления пищи с помощью мангала, гриля и барбекю является в основном праздничным мероприятием. С наступлением теплых дней люди выезжают на природу, где, как правило, устраиваются пикники с приготовлением всеми любимого блюда – шашлыка с дымком. Да и грибники, и рыбаки, и охотники не прочь приготовить еду на угольках. Надо заметить, что шашлыки и аналогичные блюда нельзя готовить на открытом огне. Готовят только на горячих углях костра, гриля, барбекю или мангала. Родоначальником гриля и барбекю является очень популярный в народе простейший мангал.

- Готовим в барбекю, гриле, на мангале и костре
  - Готовим вкусно в любых условиях
    -
    - Мясные блюда
      -
      - Блюда из баранины
        - Асып жареный
        - Баранина, фаршированная рисом
        - Бараньи отбивные с корочкой
        - Баранья нога фаршированная
        - Барбекю из баранины (3 варианта)
        - Барбекю из бараньих почек
        - Жареная баранина (7 вариантов)
        - Жареные бараньи ребрышки (3 варианта)
        - Жареный барашек по-ирландски
        - Кебаб, запеченный с зеленью
        - Кебаб по-азербайджански (3 варианта)
        - Шашлык из баранины в рубашке
        - Шашлык из баранины в томатном соусе
        - Шашлык из баранины и ветчины
        - Шашлык из баранины и картофеля
        - Шашлык из баранины нежный (2 варианта)
        - Шашлык из баранины по-абхазски
        - Шашлык из баранины по-адыгейски
        - Шашлык из баранины по-

- азербайджански (2 варианта)
- Шашлык из баранины по-армянски
- Шашлык из баранины по-грузински (2 варианта)
- Шашлык из баранины по-кавказски (3 варианта)
- Шашлык из баранины по-казахски
- Шашлык из баранины по-каирски (2 варианта)
- Шашлык из баранины по-китайски
- Шашлык из баранины по-осетински
- Шашлык из баранины по-таджикски
- Шашлык из баранины по-турецки
- Шашлык из баранины по-узбекски (2 варианта)
- Шашлык из баранины по-цыгански
- Шашлык из баранины по-чабански
- Шашлык из баранины, почек и белых грибов
- Шашлык из бараньей печени по-румынски
- Шашлык из бараньей печени в сале
- Шашлык из потрохов
- Шашлык из рубленой баранины (2 варианта)
- Шашлык из ягненка (3 варианта)
- Ягненок фаршированный

- Блюда из говядины и телятины
  - Барбекю из говядины (2 варианта)
  - Барбекю из говядины и корейки
  - Барбекю из говядины и овощей
  - Барбекю из говядины по-болгарски
  - Барбекю из говядины по-венгерски
  - Барбекю из телятины и грибов
  - Барбекю из телятины и лука
  - Барбекю из телятины и овощей
  - Барбекю из телятины и сосисок
  - Барбекю из телятины и хлеба
  - Барбекю из телячьих потрохов
  - Барбекю из телячьих почек и грибов
  - Бифштексы говяжьи жареные (3 варианта)
  - Бифштексы рубленые, жаренные с сыром (2 варианта)

- Гамбургеры жареные (2 варианта)
- Говядина, жаренная в гриле (2 варианта)
- Котлеты говяжьи с гречкой
- Котлеты телячьи натуральные
- Котлеты нежные
- Котлеты из говядины по-деревенски
- Котлеты из говядины по-московски
- Ливер говяжий запеченный
- Печеночные котлеты жареные
- Ромштексы жареные (2 варианта)
- Ростбиф говяжий жареный (2 варианта)
- Ростбиф по-английски
- Рулеты говяжьи жареные (3 варианта)
- Рулеты говяжьи с зеленью
- Рулеты телячьи жареные
- Тефтели из телятины
- Фрикадельки говяжьи жареные
- Шарики мясные нежные
- Шашлык из говядины и апельсина
- Шашлык из говядины и хрена (2 варианта)
- Шашлык из говядины и шпика
- Шашлык из говядины по-белорусски
- Шашлык из говядины (8 вариантов)
- Шашлык из говядины по-грузински (3 варианта)
- Шашлык из говядины по-карски
- Шашлык из говядины по-польски (2 варианта)
- Шашлык из говядины по-походному
- Шашлык из говядины по-сибирски
- Шашлык из говядины по-татарски
- Шашлык из говядины по-турецки
- Шашлык из говяжьей печени
- Шашлык из говяжьей печени и лука
- Шашлык из телятины и лимона
- Шашлык из телятины и овощей (2 варианта)
- Шашлык из телятины и сала
- Шашлык из телячьего ливера и огурцов

- Шашлык из телячьего сердца
- Шашлык из телячьей печени и грибов
- Шашлык из телячьей печени под банановым соусом
- Шашлык из телячьих потрохов
- Шашлык из телячьих почек

- Блюда из свинины
  - Барбекю из свинины
  - Барбекю из свинины и яблок
  - Биточки по-кубански, жаренные на решетке
  - Зразы из свинины (2 варианта)
  - Колбаски свиные жареные
  - Котлеты ассорти жареные
  - Котлеты свиные в сале
  - Котлеты свиные жареные (4 варианта)
  - Котлеты свиные по-белорусски
  - Многослойный шашлык из свинины
  - Молодой поросенок жареный (2 варианта)
  - Мясные колбаски ассорти
  - Поросенок фаршированный
  - Поросенок, фаршированный капустой
  - Рулеты свиные жареные
  - Рулеты свиные по-походному
  - Рулеты свиные, фаршированные овощами
  - Свинина, жаренная в гриле (2 варианта)
  - Свинина, жаренная на вертеле (5 вариантов)
  - Свинина, жаренная с бананами
  - Свинина, жаренная с овощами
  - Свинина, жаренная с фруктами
  - Свинина, запеченная с грибами
  - Свинина, запеченная с луком и чесноком
  - Свинина, запеченная с морковью и сельдереем
  - Свиные ножки грилированные
  - Свиные отбивные жареные (2

варианта)
- Свиные отбивные пикантные
- Свиные отбивные хрустящие
- Свиные отбивные с черносливом
- Свинина по-пекински
- Свиные ребрышки с медом (2 варианта)
- Свиные ребрышки с пряностями
- Свиные ребрышки по-китайски (3 варианта)
- Свиные ребрышки с хреном
- Шашлык из молочного поросенка
- Шашлык из свинины (8 вариантов)
- Шашлык из свинины и грибов
- Шашлык из свинины и цитрусовых
- Шашлык из свинины и лесных ягод
- Шашлык из свинины по-белорусски
- Шашлык из свинины, говядины и телятины
- Шашлык из свинины по-испански
- Шашлык из свиной печени (4 варианта)
- Шницель свиной ароматный

- Блюда из мяса кролика
  - Барбекю из кролика, картофеля и лука
  - Кролик, жаренный в глазури
  - Кролик, жаренный в гриле (4 варианта)
  - Шашлык из кролика (4 варианта)
  - Шашлык из кролика и грудинки
  - Шашлык из кролика, грудинки и шампиньонов
  - Шашлык из кролика и сала с пряностями
- Блюда из домашней птицы
  -
  - Барбекю из куриной печени
  - Барбекю из гуся
  - Барбекю из гуся по-восточному
  - Барбекю из гуся и картофеля
  - Барбекю из индейки (3 варианта)
  - Барбекю из индейки в сырной панировке

- Барбекю из индейки и грибов
- Барбекю из индейки и овощей
- Барбекю из мяса индейки, утки и цыпленка
- Барбекю из индейки по-румынски
- Барбекю из курицы с начинкой
- Барбекю из курицы в панировке (2 варианта)
- Барбекю из курицы и яблок (2 варианта)
- Барбекю из утки
- Гусь, жаренный в панировке
- Гусь, жаренный с медом
- Гусь, жаренный с пряностями
- Гусь, фаршированный гречневой кашей
- Гусь, фаршированный мясом и картофелем
- Гусь, фаршированный орехами
- Гусь, фаршированный яблоками
- Индейка, жаренная в гриле (5 вариантов)
- Индейка, жаренная на вертеле
- Индейка, жаренная по-американски
- Индейка, жаренная с грибами
- Индейка, жаренная с пряностями в глазури
- Индейка под ореховым соусом
- Индейка под фруктовым соусом
- Индейка, фаршированная рисом и грибами
- Индейка, фаршированная фруктами
- Индейка, запеченная в фольге
- Котлеты куриные с ветчиной (2 варианта)
- Котлеты куриные с телятиной
- Куриные грудки жареные
- Куриные грудки под лимонным соусом
- Куриные грудки со шпинатом
- Куриные колбаски
- Куриные окорочка жареные (2 варианта)
- Куриные окорочка, жаренные в

панировке
- Куриные окорочка запеченные
- Куриные окорочка, запеченные в томате
- Куриные окорочка под йогуртовым соусом
- Куриные окорочка под майонезом
- Куриные окорочка фаршированные
- Курица-гриль под ореховым соусом
- Курица, жаренная в глазури
- Курица, запеченная с чесноком
- Курица, запеченная с пряностями
- Курица, фаршированная шампиньонами
- Рулеты из индейки и яиц
- Рулет куриный многослойный
- Утка, жаренная на вертеле
- Утка, жаренная на решетке (2 варианта)
- Утка, жаренная по-китайски
- Утка, запеченная в фольге
- Утка с топинамбуром
- Утка, фаршированная грибами
- Утка, фаршированная капустой (2 варианта)
- Утка, фаршированная орехами и грибами
- Утка, фаршированная по-пекински
- Утка, фаршированная яблоками и гречневой кашей
- Хрустящие куриные крылышки
- Цыплята жареные
- Цыпленок, запеченный в сметане
- Цыпленок, запеченный с луком
- Цыпленок, запеченный с медом
- Цыпленок по-датски
- Цыпленок под гранатовым соусом
- Цыпленок, фаршированный брынзой
- Цыплята, фаршированные картофелем
- Цыплята, фаршированные орехами
- Цыплята, фаршированные черносливом
- Шашлык из гуся

- Шашлык из индейки (2 варианта)
- Шашлык из индейки, лука и помидоров
- Шашлык из куриных потрохов (2 варианта)
- Шашлык из курицы по-деревенски
- Шашлык из курицы по-узбекски

- Блюда из дичи
  -
  - Глухарь жареный (3 варианта)
  - Дикая утка под апельсиновым соусом
  - Дикая утка, фаршированная белым хлебом
  - Дикий гусь фаршированный
  - Дичь по-охотничьи
  - Жареная медвежатина
  - Жареные куропатки (2 варианта)
  - Жареные куропатки с брусникой
  - Жареные перепела (4 варианта)
  - Жареные перепела с грибами
  - Жареный вальдшнеп под клюквенным соусом
  - Жареный заяц под сметанным соусом
  - Жаркое из зайца
  - Заячий шашлык
  - Куропатки, жаренные на костре
  - Куропатки, жаренные по-таджикски
  - Куропатки, жаренные по-узбекски
  - Куропатки, запеченные с картофелем
  - Перепела, запеченные с шампиньонами
  - Перепела под грибным соусом
  - Рябчики, жаренные на костре
  - Рябчики, фаршированные орехами и брусникой
  - Тетерев, жаренный по-охотничьи
  - Фаршированные перепела
  - Шашлык из дикого барана
  - Шашлык из дикого гуся по-азиатски
  - Шашлык из дикого гуся по-турецки
  - Шашлык из дикой утки (3 варианта)
  - Шашлык из кабана (2 варианта)
  - Шашлык из кабана по-сибирски
  - Шашлык из лосятины

- Шашлык из рябчиков по-украински

- Рыбные блюда
  -
  - Барбекю из камбалы
  - Барбекю из камбалы с яблоками
  - Барбекю из карасей
  - Барбекю из карасей и овощей
  - Барбекю из карпа (2 варианта)
  - Барбекю из креветок (2 варианта)
  - Барбекю из креветок и осетрины
  - Барбекю из минтая
  - Барбекю из осетрины
  - Барбекю из окуня (2 варианта)
  - Барбекю из палтуса (2 варианта)
  - Барбекю из палтуса и морепродуктов
  - Барбекю из сома
  - Барбекю из сома и баклажанов
  - Барбекю из сома и шпика
  - Барбекю из стерляди, белых грибов и овощей
  - Барбекю из трески (3 варианта)
  - Барбекю из трескового фарша
  - Барбекю из угря
  - Барбекю из фаршированного минтая и баклажанов
  - Барбекю из форели (2 варианта)
  - Жареные трубочки из хека
  - Кальмары, запеченные в сметане
  - Кальмары фаршированные жареные
  - Камбала, запеченная в майонезе
  - Камбала, запеченная с морковью и сыром
  - Камбала, запеченная с овощами
  - Камбала, запеченная с яйцами
  - Карп, жаренный с луком
  - Карп, запеченный с цветной капустой
  - Карп, запеченный в чесночном соусе
  - Котлеты рыбные, запеченные с майонезом
  - Котлеты рыбные с картофелем
  - Креветки, жаренные в панировке
  - Креветки, запеченные с крабами
  - Ледяная рыба, запеченная с грибами овощами
  - Ледяная рыба, запеченная с зеленью
  - Лосось, запеченный в морковном соусе

- Лосось, запеченный в собственном соку
- Лосось, запеченный с сыром
- Мидии, запеченные в горчичном соусе
- Мидии, запеченные с чесноком и зеленью
- Минтай, запеченный с гречкой
- Окунь, жаренный с картофелем и грибами
- Окунь, запеченный с овощами и морской капустой
- Окунь, запеченный со свининой и грибами
- Окунь, запеченный с яблоками
- Осетрина запеченная
- Осетрина на вертеле
- Палтус, запеченный с луком
- Пикша, запеченная с капустой
- Рыба с картофелем по-походному
- Скумбрия, запеченная с луком
- Скумбрия, запеченная с луком и перцем
- Сом, запеченный в майонезе
- Сом, запеченный со свеклой
- Судак, жаренный в сухарях
- Судак, запеченный с грибами
- Судак, запеченный с луком и зеленью
- Судак, запеченный с луком и огурцом
- Судак, запеченный со сладким перцем
- Судак, запеченный с яблоками
- Треска, жаренная в сухарях
- Тунец, запеченный с овощами
- Форель, запеченная по-китайски
- Форель, запеченная с перцем и луком
- Хек, запеченный с грибами
- Хек, запеченный с луком и чесноком
- Хек, запеченный с морковью
- Шашлык из горбуши в кляре
- Шашлык из камбалы (2 варианта)
- Шашлык из кальмаров (2 варианта)
- Шашлык из креветок (3 варианта)
- Шашлык из ледяной рыбы и ананасом
- Шашлык из мелкой рыбы (2 варианта)
- Шашлык из окуня (3 варианта)
- Шашлык из палтуса и раков
- Шашлык из пикши
- Шашлык из речной рыбы
- Шашлык из салаки (2 варианта)
- Шашлык из скумбрии (2 варианта)

- Шашлык из сома
- Шашлык из стерляди по-сахалински
- Шашлык из судака (2 варианта)
- Шашлык из трески
- Шашлык из тунца (2 варианта)
- Шашлык из форели (2 варианта)
- Щука, запеченная с овощами

- Блюда из грибов
  -
  - Барбекю из белых грибов и картофеля
  - Барбекю из свежих грибов и колбасы
  - Барбекю из грибного фарша и картофеля
  - Барбекю из грибного фарша с рисом
  - Биточки грибные жареные
  - Биточки грибные запеченные
  - Грибы, запеченные с вермишелью
  - Грибы, запеченные с курицей
  - Шашлык из грибов и картофеля
  - Шашлык из свежих грибов
  - Шашлык из свежих грибов и сосисок
- Блюда из овощей
  -
  - Барбекю из баклажанов
  - Барбекю из баклажанов и брокколи
  - Барбекю из баклажанов и сосисок
  - Барбекю из картофеля
  - Барбекю из картофеля и баклажанов
  - Барбекю из картофеля и ветчины
  - Барбекю из картофеля и сала
  - Барбекю из кукурузы (4 варианта)
  - Барбекю из цветной капусты и помидоров
  - Жареные картофельные клецки с рыбой
  - Картофель, фаршированный грибами
  - Картофель, фаршированный рыбой
  - Картофель, фаршированный творогом
  - Котлеты картофельные
  - Котлеты картофельные с брынзой
  - Котлеты картофельные с овощами
  - Морковь, запеченная с медом
  - Тыква, запеченная с сыром, брынзой и орехами
  - Тыква, запеченная с яблоками

- Блюда на скорую руку в гриле, барбекю и на костре
  - Барбекю из колбасы и шампиньонов

- Барбекю из отварной говядины
- Барбекю из сарделек
- Барбекю из сарделек по-украински
- Гамбургеры, жаренные на решетке
- Гренки с ветчиной и яйцами
- Гренки с грудинкой, огурцами и помидорами
- Гренки с колбасой и сыром (2 варианта)
- Гренки с колбасой и яйцами
- Гренки с ливером
- Гренки с луком
- Гренки с пивом
- Гренки чесночные с ветчиной и помидорами
- Гренки чесночные с сыром и помидорами
- Колбаски в гриле
- Колбаса, запеченная в фольге
- Отварная говядина, запеченная с хреном
- Отварная телятина, жаренная на решетке
- Сэндвичи с ветчиной и сыром
- Сэндвичи с грудинкой и помидорами
- Сэндвичи с колбасой
- Сэндвичи с рыбой
- Шашлык из колбасы
- Шашлык из сосисок

○ Блюда в казане

-
- Вторые блюда
  - Говядина с макаронами в томатном соусе
  - Жаркое из телячьего ливера
  - Куропатки, тушеные с мясом
  - Лосятина, тушеная с шампиньонами
  - Плов из баранины
  - Плов из баранины по-персидски
  - Плов вегетарианский
  - Плов грибной (2 варианта)
  - Плов по-восточному
  - Плов с курицей
  - Плов из свинины и грибов
  - Плов со сладким перцем
  - Плов с чесноком
  - Плов узбекский (2 варианта)
  - Рябчики, тушеные по-охотничьи (2 варианта)
  - Рябчики, тушеные с овощами
  - Свинина с картофелем в грибном соусе

- Чирки, тушеные в вине
- Первые блюда
  - Бозбаш по-армянски
  - Бульон куриный с овощами
  - Кулеш грибной
  - Похлебка с бараниной
  - Рассольник рыбный
  - Рассольник со свининой
  - Рыбная похлебка по-уральски
  - Суп грибной с курицей
  - Суп гороховый с копченой грудинкой
  - Суп гороховый со свининой
  - Суп-гуляш по-венгерски
  - Суп из дикой утки
  - Суп из курицы и белых грибов
  - Суп из курицы и вермишели
  - Суп из судака и риса
  - Суп из тертого картофеля и ветчины
  - Суп из чирков
  - Суп куриный с квасом
  - Суп куриный с рыбой и шампиньонами
  - Суп – лапша с грибами
  - Суп луковый
  - Суп мясной с гречкой
  - Суп на молочной сыворотке со свининой
  - Суп с карпом
  - Суп с опятами
  - Суп со свиной поджаркой
  - Суп рыбный с грибами
  - Суп – харчо с бараниной
  - Суп – харчо с курицей
  - Уха двойная
  - Уха осетровая
  - Чорба
  - Шурпа
  - Щи весенние зеленые
  - Щи летние на грибном бульоне
  - Щи с мясом и свежей капустой
  - Щи щавелевые деревенские

Готовим в барбекю, гриле, на мангале и костре

Автор: Калугина Л.А. при участии Кожемякина Р.А

Готовим вкусно в любых условиях

Современный процесс приготовления пищи с помощью мангала, гриля и барбекю является в основном праздничным мероприятием. С наступлением теплых дней люди выезжают на природу, где, как правило, устраиваются пикники с приготовлением всеми любимого блюда – шашлыка с дымком. Да и грибники, и рыбаки, и охотники не прочь приготовить еду на угольках. Надо заметить, что шашлыки и аналогичные блюда нельзя готовить на открытом огне. Готовят только на горячих углях костра, гриля, барбекю или мангала. Родоначальником гриля и барбекю является очень популярный в народе простейший мангал **(рис. 1)**. Мангал представляет собой стальной жаропрочный ящик прямоугольной формы, в нижней части которого имеются несколько отверстий для поступления воздуха. Эти отверстия необходимы для разжигания мангала и тления углей. Однако, регулировать тягу с помощью таких отверстий не всегда удается. Поэтому на практике тягу регулируют с помощью интенсивного обмахивания остывающих углей картонкой или сложенной в несколько слоев газетой. На дно мангала кладутся угли, примерно до середины стенок мангала, и поджигаются.

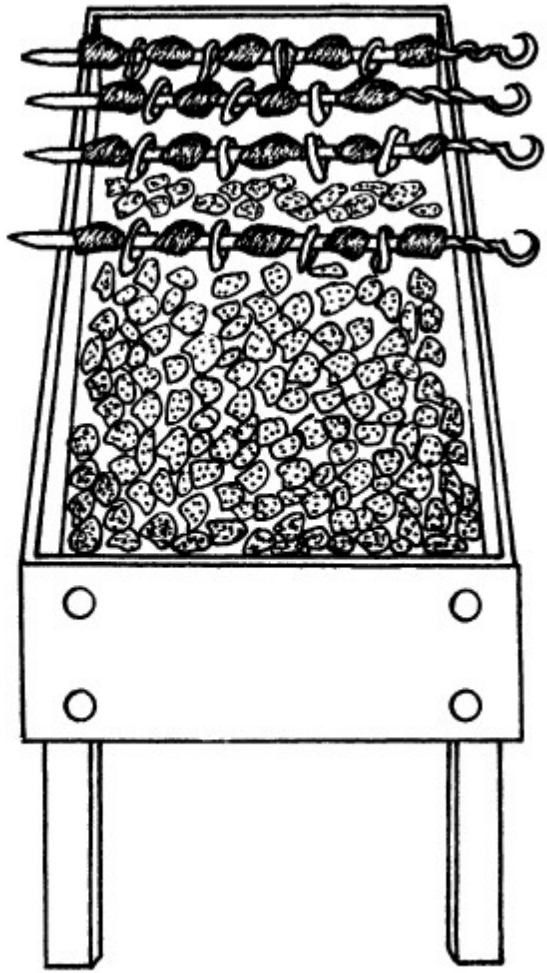

Рис. 1. Простейший мангал

Угли можно приготовить непосредственно в мангале. Для этого нужно взять дрова, по длине поленья должны быть меньше мангала, уложить их в мангал, разжечь и протопить его. Примерно через 20–30 минут пламя исчезает и угли покрываются серым пеплом. Если их немного разворошить, то будут видны красные угли без огня – это значит мангал готов к применению. Для растопки мангала нужно выбирать дрова, дающие максимальный жар и минимум дыма. Такими свойствами обладает береза. Нежелательно использовать дрова хвойных пород, т. к. блюда пропитаются смолистыми веществами хвои и будут горчить. Сейчас в продаже появился готовый древесный уголь для мангала и барбекю, а для разжигания углей – твердое горючее и специальная жидкость. Температурой горячего мангала

можно управлять. Чтобы увеличить температуру, угли в мангале нужно уложить плотнее друг к другу. А чтобы уменьшить – угли нужно отделить друг от друга, распределить их по всему мангалу. Мангалы обычно укомплектованы шампурами и решетками.

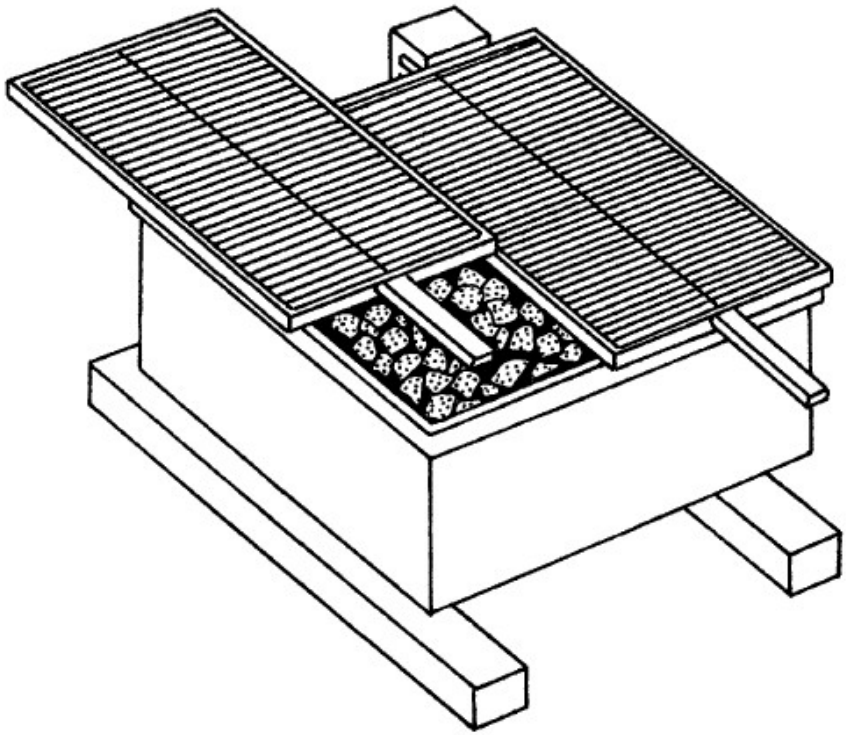

Рис. 2. Гриль

Гриль является усовершенствованной конструкцией мангала **(рис. 2)**. Гриль выполнен по той же принципиальной схеме что и мангал. В нижней и верхней части корпуса расположены отверстия для регулирования притока воздуха. Грили укомплектованы решетками для жарения продуктов. Решетки в гриле имеют разный уровень расположения, это дает возможность регулировать скорость приготовления блюд. Грили, используемые с закрытой крышкой, могут выполнять и функцию копчения продуктов. Многие грили имеют вертел для жарения крупных кусков мяса и тушек птиц. Сейчас существует изрядное количество различных конструкций грилей и шашлычниц с электрическим и газовым обогревом. Также очень значительное число духовых шкафов современных кухонных плит имеют функцию гриля.

В настоящее время в России набирает популярность барбекю

(рис. 3). Американское слово “барбекю” отсылает нас к американской традиции пикника с приготовлением жареного мяса, рыбы и других продуктов на решетке над раскаленными углями. Существенных конструктивных отличий между грилями и барбекю нет. Разве что барбекю, как правило, не имеет крышки. Большинство грилей можно использовать как барбекю. Сейчас в магазинах можно приобрести барбекю различных конструкций. Основными элементами барбекю являются нижняя решетка для углей с поддоном для золы и верхние решетки для продуктов. Сами приборы барбекю могут быть выполнены абсолютно в любой форме. Расположение верхних решеток можно также регулировать и располагать их на разных уровнях, что очень удобно, поскольку мясо, рыбу и овощи жарят при разных температурах. Существуют модели барбекю с двойными решетками, что также очень удобно, двойные решетки дают возможность легко переворачивать блюдо. Некоторые барбекю укомплектованы еще и специальными сковородами для жарения продуктов и другими различными приспособлениями – решетками для сосисок, гамбургеров, морепродуктов и т. д. Впрочем, можно обойтись без лишних затрат, приспособив под простейшее барбекю обычный мангал. На мангал укладываются решетки для барбекю, которые продаются отдельно. На дачных участках можно выложить из кирпича очаг для барбекю, а сверху положить решетку.

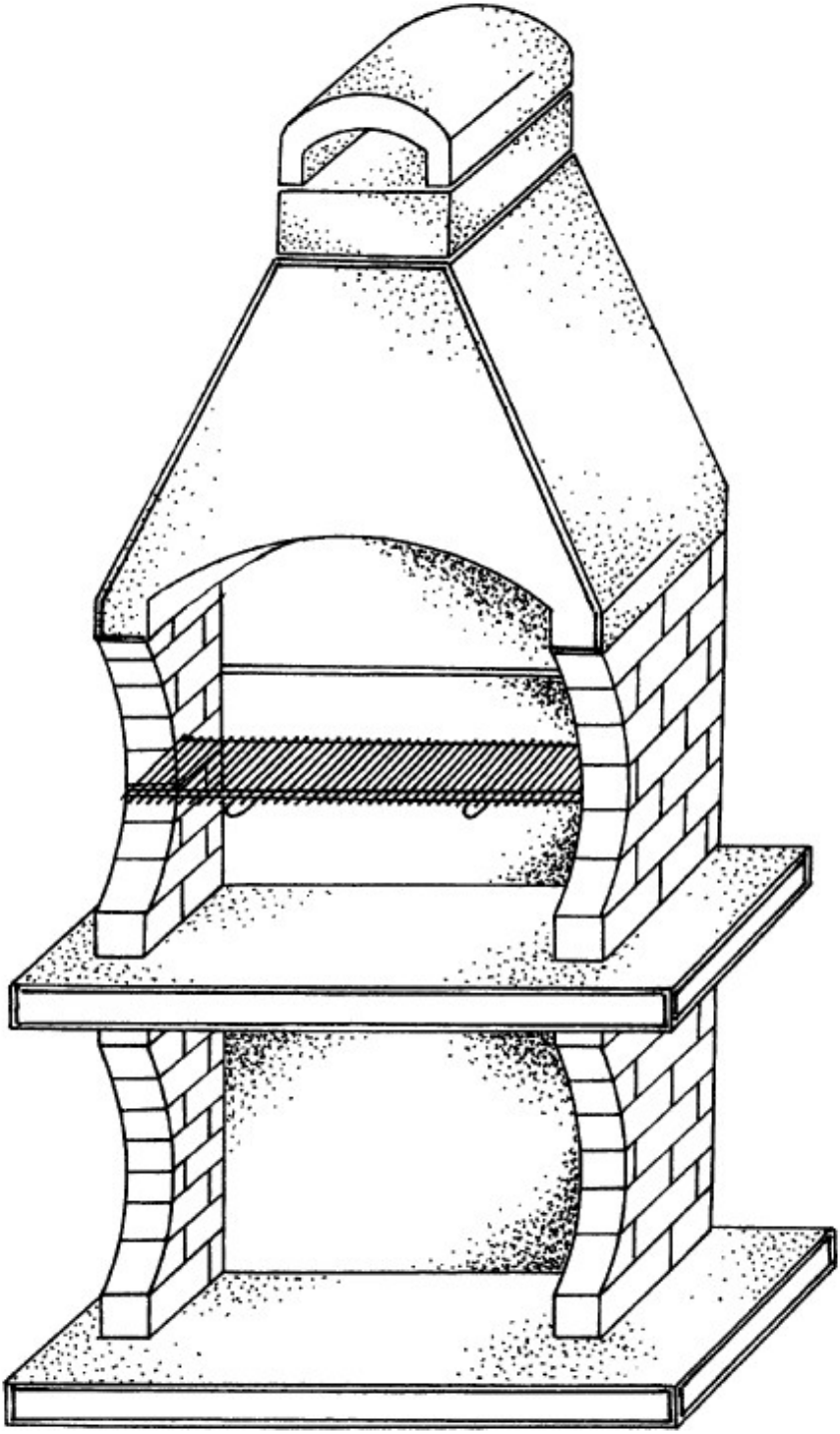

Рис. 3. Стационарное барбекю

В барбекю, как и в гриле, первостепенное значение имеет предварительная подготовка продуктов, заключающаяся в выборе и приготовлении маринадов, приправ и глазурей. Существует огромное количество рецептов приготовления маринадов, которые используются для предварительного вымачивания продуктов, а затем и смачивания продукта во время его жарения в гриле. Маринады в основном и определяют вкус и аромат приготавливаемого блюда. Для маринования широко используются ароматные травы. Сухие травы применяют в течение всего процесса приготовления, а свежие – чаще в конце приготовления. Порошкообразные пряности, такие как карри, майоран, мускатный орех, молотый перец и др. очень быстро сгорают, поэтому их лучше оставить на конец приготовления. Большое значение имеют и сроки маринования мяса и рыбы. Молодое мясо маринуется недолго. Рыба также маринуется в течение часа. А вот старое мясо или мясо диких животных для лучшего размягчения необходимо мариновать дольше. Различные глазури придают блюду красивый внешний вид и несколько оттеняют его вкус. Применяются они в самом конце приготовления блюда. В качестве простой глазури широко используется сметана. Искусно сочетая набор всевозможных маринадов, пряностей и глазурей на разных стадиях приготовления можно получить прекрасные праздничные блюда с экзотическими вкусами и ароматами.

В гриле, барбекю и над раскаленными углями костра можно готовить самые разнообразные продукты. Для приготовления шашлыков в дело идут различные сорта мяса, птицы, рыбы и дичи с добавлением грибов и овощей. Чтобы продукты не пересыхали во время жарения, их необходимо периодически поливать маринадом или соусом и смазывать маслом. Тушки птиц и большие куски мяса лучше жарить в гриле на вращающихся вертелах.

Во избежание прилипания мяса решетки барбекю перед приготовлением необходимо смазывать жиром или маслом. Постное и нежное мясо, а также многие сорта рыбы и овощи лучше готовить на решетке завернутыми в пищевую алюминиевую фольгу. Продукты, предназначенные для приготовления в фольге, нужно обязательно смазывать маслом. Время приготовления в фольге несколько увеличивается. Чтобы запеченные в фольге продукты подрумянились, перед окончанием жарения фольгу необходимо приоткрывать.

Если же надо приготовить первое блюдо (уха и т. д.), то это обычно делается на открытом огне (на костре), где котелок размещается или подвешивается на перекладине **(рис. 4)**.

Мясные блюда

Для жарения в гриле и барбекю лучше брать более нежные и жирные куски мяса – это окорок, корейка, поясничная (почечная) часть, а также лопатка. Отлично подходят различные мясные фарши, рубленое мясо, субпродукты. На вертеле хорошо жарить большие куски мяса, тушки птиц, кроликов и целые туши животных. На шампурах, шпажках и решетке жарят мелкие куски мяса. Для гриля и барбекю нежелательно использовать замороженное мясо, но, если иного мяса нет, то замороженное мясо нужно разморозить при комнатной температуре. При более высокой температуре мясо потеряет много влаги и блюда из такого мяса будут жесткими. Также нельзя размораживать мясо в воде.

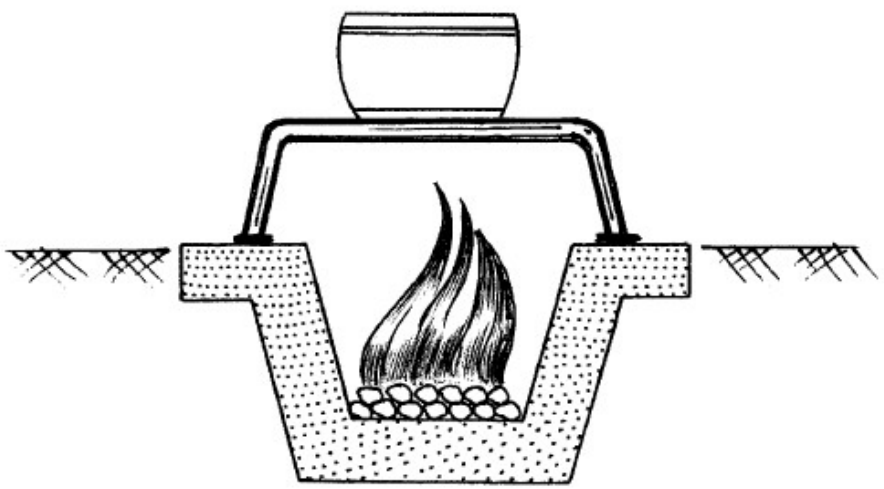

Рис. 4. Приготовление первого блюда на открытом огне (костер)

Для того чтобы мясо запеклось снаружи, а внутри оставалось розовым, нужно сначала около 5 минут жарить на сильном огне, а затем на более слабом. Во время жарения шашлыков нельзя допускать высыхания мяса. Шашлык нужно часто сбрызгивать маринадом или другой жидкостью, согласно рецептам их приготовления. В процессе жарения шашлык время от времени следует снимать с огня, немного остудить и жарить дальше. При жарении крупных кусков мяса через каждые 10–15 минут их необходимо поливать соком, образующимся при жарении, или маринадом. Чтобы мясо на шампурах не прокручивалось,

насаживать мясо на них нужно вдоль волокон. А чтобы мясо не прилипало к шампурам, шампуры перед насаживанием на них мяса необходимо смазывать маслом или жиром. Если все же мясо в некоторых местах начнет подгорать, то эти места можно просто прикрыть фольгой. Готовность жареного мяса определяется надавливанием – хорошо прожаренное мясо сильно сопротивляется надавливанию и чем больше такое сопротивление, тем лучше прожарено мясо. Во время жарения мясо нельзя прокалывать и переворачивать вилкой, т. к. из проколотых кусков вытекает сок и блюдо получается сухим и жестким. Делать это надо специальной тупой лопаточкой.

Постное мясо, а также крольчатину, которая является постным диетическим продуктом, можно пересушить в гриле. Чтобы этого не произошло, такое мясо необходимо шпиговать салом и во время жарения чаще смазывать жиром или маслом. Постное мясо хорошо запекать в фольге, обильно смазав его маслом. Причем в фольге запекать мясо можно прямо с гарнирами, благодаря чему оно приобретает разносторонний вкус и аромат.

Самым подходящим мясом для гриля и барбекю является не очень жирная свинина. У свиней нет жестких мышечных волокон, почти любая часть свиной туши подойдет для жарки. Свиное мясо имеет достаточно жира, оно более нежное, ароматное и вкусное. Но свинину необходимо очень хорошо прожаривать и проваривать, т. к. свиньи часто являются носителями очень тяжелого заболевания – трихинеллеза.

Блюда из баранины

Асып жареный

Компоненты

Баранина – 500 г Бараньи почки – 300 г Баранье сердце – 300 г Курдючное сало – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Кишки бараньи – 250 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину, почки, сердце, чеснок и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить нарезанное маленькими кубиками сало, соль и перец. Фарш хорошо вымесить. Кишки тщательно промыть, нарезать их кусочками по 15 см и начинить приготовленным фаршем. Оба конца кишок перевязать прочной белой хлопчатобумажной ниткой.

Кашки смазать растопленным салом, положить на решетку и жарить над раскаленными углями.

Баранина, фаршированная рисом

Компоненты

Баранина с косточками – 2 куска по 500 г Рис отварной – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Зелень сельдерея измельченная – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 штука Сметана – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: лук почистить, мелко нарезать, смешать с рисом и зеленью, посолить и поперчить, добавить взбитое яйцо, все хорошо перемешать.

Куски баранины немного отбить, посолить и поперчить. Приготовленный фарш положить на середину куска баранины, а второй кусок мяса положить сверху, накрыв им фарш, скрепить оба куска мяса прочной белой ниткой, смазать сметаной, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности. Во время жарения мясо с обеих сторон смазывать сметаной.

Бараньи отбивные с корочкой

Компоненты

Бараньи отбивные – 6 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Горчица столовая – 2 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Мелко нарезанная зелень кинзы – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать растительное масло с горчицей, добавить толченый чеснок и специи, все перемешать.

Отбивные немного отбить, обмазать маринадом и оставить на 2 часа на холоде.

Промаринованное мясо вынуть из маринада, посолить, поперчить, надеть на шпажки и жарить в гриле, часто смазывая маринадом.

Баранья нога фаршированная

Компоненты

Задняя нога барашка – около 2 кг Сало курдючное – 100 г Вино красное – 1 стакан Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 2–3 шт. Зелень петрушки, кинзы и укропа – по 1 пучку Рис отварной – 1 неполный стакан Сметана – 1

стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Заднюю ногу расправить, острым ножом сделать разрез вдоль ноги до кости, отделить кость от мяса и вырезать ее. Затем мясо натереть чесноком, полить уксусом и вином и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Промаринованное мясо нашпиговать маленькими кусочками сала.

Приготовить фарш: зелень, лук и оставшийся чеснок мелко порубить, смешать с рисом и половиной стакана сметаны. Приготовленным фаршем начинить подготовленную баранью ногу, закрепить разрез нитками, смазать ногу сметаной, надеть на вертел и жарить в гриле, периодически смазывая сметаной. Время приготовления около 40–45 минут.

Барбекю из баранины (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 4 отбивные котлеты Уксус столовый – 0,5 стакана Вино белое – 5–6 столовых ложек Масло растительное – 1/4 стакана Порошок имбиря – 2 чайные ложки Порошок базилика – 2 чайные ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Котлеты хорошо отбить. Приготовить маринад, смешав вино с уксусом и маслом. В смесь добавить пряности, тщательно перемешать, залить этим маринадом мясо и выдержать 4–5 часов на холоде. Затем промаринованное мясо положить на двойную решетку барбекю и жарить по 6–8 минут с каждой стороны. Во время жарения мясо необходимо смазывать маслом или жиром.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 4 отбивные котлеты Молоко кислое – 1 стакан Масло растительное – 2 столовые ложки Мускатный орех тертый – 0,5 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Котлеты натереть перцем и мускатным орехом,

полить кислым молоком и выдержать в маринаде 2–3 часа. Затем мясо посолить, выдержать еще раз в том же маринаде 1–2 часа, вынуть из маринада, смазать маслом и жарить на решетке примерно по 10–12 минут с каждой стороны.

Вариант 3

Компоненты

Баранина – 1 кг Горчица столовая – 1 столовая ложка Вино сухое белое – 1 неполный стакан Масло растительное – 4 столовые ложки Чеснок – 6 зубчиков Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.

Чеснок почистить, растолочь, смешать с горчицей, добавить вино и масло, полученный маринад хорошо перемешать. Баранину обмакнуть в маринад и оставить в холодном месте на 4–6 часов. Затем промаринованное мясо уложить на смазанную маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из бараньих почек

Компоненты

Почки молодых овец – 5–6 шт. Сало курдючное – 50 г Помидоры мелкие – 8-10 шт. Перец сладкий зеленый – 3–4 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Почки очистить от пленок, разрезать пополам, посолить, поперчить, смазать растопленным курдючным салом, положить на двойную решетку и жарить над раскаленными углями по 56 минут с каждой стороны. Готовое блюдо подать с помидорами и зеленым перцем.

Жареная баранина (7 вариантов)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 1,5 кг Топленое масло – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, посолить, поперчить и положить на 30 минут в холодильник. Затем мясо нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями или в гриле, периодически смазывая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 700 г Баранье сало – 50 г Чеснок – 1 головка Масло топленое – 1–2 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Зелень

петрушки, укропа, кинзы – по 1 пучку Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, поперчить, посыпать сахаром и мелко нарезанным чесноком. Сковороду смазать топленым маслом, уложить на нее баранину и прожарить на плите примерно 10 минут. Затем мясо слегка остудить нанизать на небольшие шпажки вперемежку с маленькими кусочками бараньего сала и жарить в гриле до готовности. Во время жарения поливать шашлык раствором соли и молотого перца. Подавать со свежей зеленью.

Вариант 3

Компоненты

Баранина жирная – 800 г Масло топленое – 1 столовая ложка Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 1 головка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Кусок баранины натереть толченым чесноком и выдержать на холоде 5–6 часов. Затем мясо нарезать поперек волокон небольшими кусочками, посолить, поперчить, нанизать на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарить до готовности над раскаленными углями. Во время жарения мясо смазать несколько раз маслом.

Вариант 4

Компоненты

Баранина жирная – 1 кг Лук репчатый – 2 шт.

Помидоры спелые – 3 шт. Масло растительное – 0,3 стакана Паприка молотая – 1 столовая ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Базилик молотый – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, мелко нашинковать и слегка обжарить в растительном масле. Добавить очищенные и мелко нарезанные помидоры и прожарить вместе с луком. Овощи снять с плиты, в приготовленную овощную массу всыпать паприку, майоран и базилик, тщательно перемешать.

Баранину нарезать на порционные куски, обсушить салфеткой, посолить и поперчить, обмазать приготовленным соусом, нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до полной готовности, периодически смазывая соусом.

Вариант 5

Компоненты

Баранина – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Имбирь – 50 г Паприка молотая – 2 чайные ложки Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Вино красное – 1 стакан Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Имбирь натереть на мелкой терке. Баранину разрезать на порционные куски, натереть имбирем, посыпать паприкой, поперчить и сложить в эмалированную кастрюлю. Одну луковицу и чеснок мелко порубить, залить вином, добавить лимонный сок и пряности, перемешать, залить этим маринадом баранину и поставить на 3–4 часа на холод. Промаринованную баранину посолить, нанизать на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарить в гриле до готовности. К оставшемуся маринаду добавить растительное масло, перемешать. Приготовленной жидкостью поливать мясо во время жарения.

Вариант 6

Компоненты

Баранина нежирная – 1 кг Чеснок – 1 небольшая головка Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Горчица – 1 столовая ложка Майонез – 3 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Тмин молотый – 1 столовая ложка Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кусок баранины хорошо поперчить и сбрызнуть уксусом. Чеснок раздавить, смешать его с горчицей, тмином и майонезом. Полученную пасту развести растительным маслом и тщательно перемешать. Приготовленным составом смазать мясо и выдержать на холоде 3–4 часа. Затем баранину надеть на вертел и жарить в гриле, периодически смазывая сметаной.

Вариант 7

Компоненты

Баранина нежирная – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Кислое молоко – 2 стакана Масло растительное – 0,3 стакана Паприка – 1 столовая ложка Базилик – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать на порционные куски, залить кислым молоком и выдержать на холоде 3 часа.

Лук почистить, очень мелко порубить или пропустить через мясорубку, обжарить в растительном масле, немного остудить,

добавить паприку, молотый перец и базилик и тщательно перемешать.

Баранину вынуть из маринада, обсушить салфеткой, посолить, обмазать приготовленной пастой, нанизать на шпажки и жарить в гриле или над раскаленными углями до полной готовности, периодически смазывая пастой.

Жареные бараньи ребрышки (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина (реберная часть) – 800 г Бараний жир – 100 г Вино сухое белое – 1,5 стакана Чеснок – 3–4 зубчика Мускатный орех тертый – 1 чайная ложка Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину с косточками нарезать порционными кусками, поперчить, посолить, выдержать 20–30 минут и жарить в гриле или над раскаленными углями, периодически смазывая растопленным жиром.

На сковороде приготовить соус: растопить масло, добавить томатную пасту, толченый чеснок и мускатный орех, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Затем влить вино, перемешать и довести до кипения. Подавать колеты с приготовленным соусом.

Вариант 2

Компоненты

Баранина на ребрышках – 800 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Тертая цедра лимона – 2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 3 столовые ложки Порошок мяты – 2 чайные ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками вместе с ребрышками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Цедру смешать с рубленым чесноком, мятой и растительным маслом. Приготовленной пастой смазать баранину и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем мясо надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, периодически смазывая маслом или жиром.

Вариант 3

Компоненты

Баранина на ребрышках – 7 кусочков Лук репчатый – 1 шт.

Лимон – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Кардамон молотый – 0,5 чайной ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Пиво – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: из лимона отжать сок и смешать его с пивом и растительным маслом, добавить пряности, толченый чеснок и мелко нарезанный лук, посолить и перемешать.

Баранину слегка отбить, сложить в посуду, залить приготовленным маринадом и выдержать на холоде 2 часа. Затем баранину вынуть из маринада, смазать растительным маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности, периодически сбрызгивая маринадом.

Жареный барашек по-ирландски

Компоненты

Поясничная часть барашка вместе с почками – 2 кг Сало свиное – 150 г Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 6–7 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Картофель мелкий – 1 кг Помидоры – 2–3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину вместе с почками, не разрезая, со всех сторон посолить, натереть толченым чесноком, поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности. Во время жарения баранину смазывать растопленным салом.

На решетку гриля положить очищенный картофель, также очищенный и разрезанный на 4 части лук. Жарить одновременно с мясом. Готовую баранину снять с вертела, осторожно отделить от костей, нарезать наискось и выложить на блюдо. Вокруг выложить поджаренные овощи, посыпать рубленой зеленью и украсить дольками помидоров.

Кебаб, запеченный с зеленью

Компоненты

Баранина – 800 г Сало баранье – 150 г Лук зеленый – 50 г Зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку Карри порошок – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, обжарить на сале в сковороде до полуготовности. Затем мясо посолить, посыпать пряностями, выложить на смазанную салом фольгу, посыпать мелко

нарубленной зеленью. Мясо с зеленью завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь до полной готовности.

Кебаб по-азербайджански (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Жир бараний – 50 г Сок лимонный – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину освободить от костей и вместе с бараньим салом и луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить лимонный сок, соль и перец, тщательно перемешать и выдержать в холодильнике около трех часов. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, положить на застеленную алюминиевой фольгой решетку гриля и жарить до полной готовности.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 600 г Репчатый лук – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Яйца – 1–2 шт. Сметана – 1 столовая ложка Рубленая зелень петрушки и кинзы – по 2–3 столовые ложки Чернослив – 6 8 шт. Кизил – 200 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

У чернослива и кизила удалить косточки. Баранину пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и черносливом. В фарш добавить мелко нарубленный чеснок, зелень, сметану и яйца, посолить, поперчить и вымесить массу до однородного состояния. Из приготовленного фарша сформировать котлеты и выдержать на холоде около 1 часа. Затем каждую котлету смазать маслом и вместе с небольшим количеством кизила по отдельности упаковать в фольгу. Запечь на решетке гриля до готовности.

Вариант 3

Компоненты

Баранина – 400 г Телятина – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Зелень кинзы рубленая – 2–3 столовые ложки Лаваш тонкий большой – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. В фарш

добавить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать до однородной массы. Из приготовленного фарша вымесить небольшие колбаски, смазать их маслом, положить на решетку гриля и жарить до готовности, периодически смазывая маслом. Горячие колбаски посыпать зеленью, положить на нарезанные квадратами куски лаваша и завернуть трубочкой.

Колбаски из баранины по-турецки

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Репчатый лук – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Рубленая зелень петрушки и кинзы – по 2 столовые ложки Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Яйца сырые – 6–7 шт. Молоко кислое – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить мелко нарубленную зелень, чеснок, соль и перец и вымесить до однообразного состояния.

Приготовленный фарш разделить на 10 частей, из каждой части сформировать по колбаске, смазать растопленным маслом, осторожно надеть на шпажки и жарить в гриле до образования румяной корочки. Подрумяненные колбаски выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, залить взбитыми с молоком яйцами и запечь в духовке.

Колбаски из баранины по-узбекски

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сало курдючное – 50-100 г Уксусная эссенция 80 % – 1 чайная ложка Кориандр и анис молотые – по 1 чайной ложке Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить пряности, соль и уксусную эссенцию. Все тщательно перемешать до однородной массы и поставить на 2–3 часа на холод. Затем из фарша вымесить небольшие колбаски, смазать их растопленным курдючным салом и жарить на решетке гриля или над раскаленными углями до готовности.

Колбаски из потрохов

Компоненты

Баранина – 250 г Сало курдючное – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Почки бараньи – 100 г Печень баранья – 150 г Кишки бараньи – 400 г Зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Помидоры – 2–3 шт. Соль и молотый перец – по

вкусу

Способ приготовления

Баранину, почки, печень, сало и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко нарубленный чеснок, пряности, соль и тщательно перемешать до образования однородной массы. Кишки хорошо промыть, нарезать их длиной около 15 см, начинить приготовленным фаршем, а концы перевязать крепкой белой хлопчатобумажной ниткой. Колбаски смазать растопленным жиром, положить их на решетку гриля и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки, периодически смазывая жиром. Готовые колбаски уложить на блюдо, украсить дольками помидоров и посыпать рубленой зеленью.

Конверты из баранины

Компоненты

Мякоть баранины – 700 г Сосиски – 4 шт. Ветчина – 150 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Сметана – 3–4 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо очень тонко отбить, разрезать на 4 части, посолить и поперчить. Ветчину и лук мелко порубить и перемешать. Затем на каждую порцию мяса выложить сосиску и порцию ветчины с луком, баранину свернуть конвертиком и закрепить белыми хлопчатобумажными нитками. Конвертики обмазать маслом и жарить на смазанной маслом решетке гриля до образования румяной корочки. Во время жарения мясо смазывать сметаной. С готовых конвертиков удалить нитки, мясо выложить на блюдо и украсить веточками зелени.

Котлеты из баранины рубленые

Компоненты

Баранина – 500 г

Хлеб белый – 100 г Молоко – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и с предварительно вымоченным в молоке и отжатым хлебом. В фарш добавить соль, перец, сметану и яйцо. Фарш вымесить до однородной массы и сформировать из него котлеты.

Котлеты смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности.

Шашлык из баранины в рубашке

Компоненты

Баранина – 1 кг Сало шпик – 300 г Молоко – 1 л Уксус столовый – 1 стакан Лавровый лист – 1–2 шт. Соль, тмин и молотый черный перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, обильно поперчить, посыпать тмином, залить молоком и уксусом, перемешать и поставить на сутки, а еще лучше – на двое суток, в холодильник. По истечении этого времени мясо вынуть из маринада, посолить и потушить на сковороде в небольшом количестве маринада. Сало шпик нарезать очень тонкими ломтиками. Затем кусочки тушеного мяса завернуть в ломтики сала, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями или в гриле. Такой шашлык хорошо сочетается с острым томатным соусом.

Шашлык из баранины в томатном соусе

Компоненты

Баранина – 700 г Ветчина – 50 г Лук репчатый – 1–2 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Кетчуп – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, поперчить, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарубленным луком и выдержать 3–4 часа на холоде. Промаринованное мясо посолить, нанизать на шампур вперемежку с маленькими кусочками ветчины, прожарить до полуготовности над раскаленными углями, затем полить томатным соусом и жарить до готовности, периодически поливая соусом.

Шашлык из баранины и ветчины

Компоненты

Баранина – 1 кг Жирная ветчина – 300 г Лук репчатый – 3 шт. Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 2–3 шт. Соль, черный молотый перец, мускатный орех – по вкусу

Способ приготовления

Лук мелко порубить. Баранину натереть измельченным мускатным орехом, нарезать кусочками, поперчить, полить оливковым маслом, посыпать измельченным лавровым листом и

нарубленным репчатым луком и выдержать 2–3 часа на холоде. Затем мясо посолить, нанизать на шампур вперемежку с кусочками ветчины. Жарить над раскаленными углями или в гриле до образования румяной корочки. Шашлык хорошо подать с отварным рисом.

Шашлык из баранины и картофеля

Компоненты

Баранина – 800 г Сало – 250 г Картофель небольшой – 500 г Масло растительное – 2–3 столовые ложки

Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины нарезать кусочками, отбить, посолить, поперчить. Картофель хорошо промыть. Сало нарезать небольшими кусочками. На смазанные маслом шампуры нанизать вперемежку кусочки баранины, целые клубни картофеля, кусочки сала. Готовить шашлык над раскаленными углями или в гриле, во время жарения мясо смазывать растительным маслом

Шашлык из баранины нежный (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 1 кг Уксус столовый – 0,5 стакана Сметана – 1 стакан Паста томатная – 1 столовая ложка Яблоки – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, поперчить, посолить, полить уксусом и выдержать на холоде 3–4 часа. Яблоки нарезать небольшими кусочками, положить их в сметану, добавить томатную пасту, перемешать, нагреть соус до кипения и на слабом огне прогреть еще 2–3 минуты, посолить. Промаринованное мясо вынуть из маринада, залить соусом и выдержать в нем еще 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями или в гриле, периодически поливая приготовленным соусом.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 2–3 шт.

Перец сладкий – 1 шт. Сахар – 1 столовая ложка Гранатовый сок – 1 стакан Зелень кинзы – 1 пучок Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать сахаром, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, перемешать и залить гранатовым соком. Выдержать мясо 30–40 минут в холодильнике, затем нанизать на шампуры, смазать маслом и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маслом. Готовый шашлык выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью и украсить кружочками помидоров и кольцами сладкого перца.

Шашлык из баранины по-абхазски

Компоненты

Баранина с жиром – 700 г Бараньи почки – 2 шт. Баранья печень – 300 г Лук репчатый – 3–4 шт. Ягоды барбариса – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину и ливер нарезать небольшими кусочками, поперчить, засыпать мелко нарубленным луком и раздавленными ягодами барбариса, поставить на 4 часа на холод. Затем мясо надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями. Перед окончанием приготовления шашлык сбрызнуть несколько раз раствором поваренной соли.

Шашлык из баранины по-адыгейски

Компоненты

Баранина – 1 кг Масло сливочное – 150 г Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 2 шт. Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить, пропустить через чеснокодавилку, затем смешать с небольшим количеством воды, добавить соль и перец, перемешать до образования однородной пасты.

Баранину нарезать кусочками, каждый кусочек отбить, посолить, поперчить, смазать чесночной пастой, нанизать на шампур или шпажки и жарить в гриле или над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически смазывая мясо чесночной пастой.

Лук почистить, нашинковать, сложить в сотейник и обжарить

в растопленном сливочном масле. Затем подрумяненные кусочки мяса выложить в сотейник с луком, подлить немного воды или бульона, накрыть крышкой, поставить на решетку гриля и тушить до готовности.

Шашлык из баранины по-азербайджански (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 800 г Лук салатный – 2–3 шт. Перец сладкий красный – 2 шт. Молоко кислое – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, полить маслом и выдержать 2–3 часа на холоде. Промаринованное мясо нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями, поливая маринадом. Затем шашлык выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, залить кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и запечь в гриле. Блюдо украсить кольцами лука и сладкого перца.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 700 г Лук репчатый – 4–5 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Чернослив – 100 г Курага – 100 г Миндаль очищенный – 50 г Масло растительное – 0,5 стакана Зелень кинзы, мяты, петрушки – по нескольку веточек Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, засыпать мелко нарубленным луком и выдержать 23 часа на холоде. Затем мясо надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, не забывая смазывать маслом.

Лук почистить и нарезать кубиками. Чернослив, курагу и миндаль также измельчить. На сковороду налить масло, прокалить его, в прокаленном масле обжарить лук, добавить курагу, чернослив и миндаль и прожарить еще 1–2 минуты.

Готовый шашлык выложить на блюдо, вокруг него выложить жареные фрукты с миндалем и украсить веточками зелени.

Шашлык из баранины по-армянски

Компоненты

Баранина – 1 кг Масло топленое – 100 г Сок гранатовый – 0,3 0,5 стакана Гранат небольшой – 1 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Рубленая зелень, соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками. Масло растопить в сковороде на решетке гриля. В растопленное масло положить мясо, посыпать солью и перцем, перемешать и жарить до готовности. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и прожарить 5 минут. Затем влить гранатовый сок и хорошо перемешать. Через 5-10 минут подать шашлык, посыпав его гранатовыми зернами и мелко нарубленной зеленью.

Шашлык из баранины по-грузински (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 1 кг Баклажаны одинаковых размеров – 700 г Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, посолить и поперчить. Баклажаны надрезать вдоль и глубоко. В надрезы положить кусочки подготовленного мяса и нанизать на шампуры так, чтобы острие шампура захватило все кусочки мяса и оба конца баклажанов. Жарить шашлык над раскаленными углями, осторожно переворачивая шампуры с шашлыком так, чтобы кусочки мяса всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время жарения мясо и баклажаны периодически смазывать растительным маслом.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры мелкие – 4–5 шт. Перец сладкий – 2 шт. Зелень кинзы и петрушки – по 1 пучку Вино белое – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную кастрюлю или глиняный горшок, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанные помидоры и сладкий перец, рубленую зелень и репчатый лук, влить вино, перемешать и поставить на 10–12 часов в холодильник. Промаринованный шашлык нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически поливая вином.

Шашлык из баранины по-кавказски (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 1 кг Лук репчатый – 3 шт. Вино сухое белое – 0,5 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль, перец молотый черный и красный – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, две головки мелко нашинковать, а третью нарезать кольцами.

Баранину очистить от сухожилий, нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, полить лимонным соком, вином и растительным маслом, все тщательно перемешать и поставить в холодильник на 4–5 часов.

Затем промаринованные кусочки мяса надеть на шампуры, чередуя их с кольцами лука и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поливая мясо маринадом. Подавать с острым соусом. Можно и с рисовым гарниром.

Вариант 2

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Вино белое – 2–3 столовые ложки Соус ткемали – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Лимон – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, поперчить, посыпать мелко нарубленным репчатым луком. Смешать вино с соусом ткемали и соком, выжатым из половины лимона. Затем добавить растительное масло, взболтать до образования стойкой эмульсии, залить мясо приготовленным маринадом и поставить на холод на 3–4 часа. Промаринованное мясо посолить, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями до образования поджаристой корочки. Во время жарения каждые 5 минут шашлык переворачивать и поливать маринадом.

Вариант 3

Компоненты

Баранина – 700 г Сало курдючное – 50 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Водка – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную

кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать мелко рубленым чесноком и луком, сбрызнуть водкой, перемешать, положить гнет и выдержать на холоде 7–8 часов. Промаринованную баранину надеть на шампуры, смазать растопленным салом и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Шашлык из баранины по-казахски

Компоненты

Мякоть баранины – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, немного посолить, поставить на холод и выдержать 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения сбрызгивать шашлык водой с разведенной в ней солью и перцем. Готовый шашлык выложить на блюдо и украсить кольцами репчатого лука.

Шашлык из баранины по-каирски (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 700 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Базилик молотый – 1 столовая ложка Зеленый горошек консервированный – 300 г Паста томатная – 2 столовые ложки Морковь – 1 шт. Мука пшеничная – 1 столовая ложка Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Бульон мясной – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, поперчить, посыпать базиликом, полить лимонным соком и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Затем мясо надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, часто смазывая маслом.

Морковь натереть на крупной терке и немного обжарить в оливковом масле. Отдельно на сухой сковороде прожарить муку, а затем добавить ее к моркови, перемешать и прогреть смесь 5 минут. Консервированный горошек обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и прожарить еще несколько минут. Обжаренную баранину снять со шпажек, добавить к горошку, влить стакан горячего бульона, поставить на решетку гриля и довести до кипения. Затем добавить жареную морковь с мукой, перемешать и прогреть еще 7-10 минут.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 700 г Кислое молоко – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Свекла столовая небольшая – 2 шт. Масло оливковое – 0,5 стакана Яйца сырые – 2 шт. Имбирь молотый – 1 чайная ложка Гвоздика – 3–4 бутона Соль, молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины нарезать кусочками, поперчить, посыпать пряностями, залить кислым молоком и поставить на 3–4 часа на холод.

Приготовить соус: в оливковом масле поджарить мелко нарубленную луковицу, добавить имбирь и гвоздику и еще немного прожарить.

Свеклу почистить и нарезать ломтиками, оставшуюся луковицу нарезать кольцами. На смазанные маслом шампуры нанизать поочередно кусочки мяса, свеклу и кольца лука. Мясо полить приготовленным соусом и жарить над раскаленными углями или в гриле.

Готовый шашлык подают с отварным рисом.

Шашлык из баранины по-китайски

Компоненты

Баранина – 800 г Кальмары – 300 г Лук репчатый – 4 шт. Соевый соус – 0,25 стакана Водка – 1 столовая ложка Перец душистый – 7–8 горошин Имбирь – 1/4 палочки Анис молотый – 1 чайная ложка Масло оливковое – 2 столовые ложки Соль и молотый черный и красный перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, смешать с натертым на мелкой терке имбирем, размолотым душистым перцем и анисом, полить смесью из водки и соевого соуса и выдержать на холоде в течение суток. Затем мясо обильно поперчить, нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями до готовности, поливая шашлык раствором поваренной соли.

Кальмаров нарезать соломкой, проварить в кипятке 2–3 минуты и откинуть на дуршлаг. Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить в растительном масле, добавить кальмаров и прожарить еще 5–7 минут.

Шашлык подавать с приготовленным гарниром.

Шашлык из баранины по-осетински

Компоненты

Молодой барашек – 1 шт. Уксус столовый – 0,5 л Чеснок – 100 г Лук репчатый – 1 кг Соль, молотый перец, пряности – по вкусу

Способ приготовления

После убоя с барашка аккуратно снять шкуру. Тушу разделать по частям, мякоть отделить от костей, нарезать кусками по 150 г. Потроха: печень, легкие, сердце и почки нарезать кусочками. Мясо с потрохами посолить, поперчить, посыпать тмином, перемешать с нарубленным луком и чесноком, полить уксусом, уложить в баранью шкуру и завязать прочными нитками. Затем в земле выкопать яму соответствующего размера, уложить в нее барана, присыпать землей и разжечь костер. Такой шашлык готовят несколько дней – 3–4 дня, постоянно поддерживая огонь костра.

Шашлык из баранины по-таджикски

Компоненты

Баранина – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 дольки Зелень петрушки и укропа – по 2–3 столовые ложки Соль, черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук, чеснок и зелень мелко порубить, посолить, поперчить и перемешать. Мясо нарезать тонкими полосками, длиной 10–15 см, уложить на них подготовленный фарш из лука, чеснока и зелени. Полоски мяса свернуть трубочкой, закрепить края деревянными зубочистками, осторожно нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из баранины по-турецки

Компоненты

Мясо молодого барашка – 1,8 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Помидоры мелкие – 8-10 шт. Перец сладкий – 2–3 шт. Баклажан – 1 шт. Шампиньоны (шляпки) – 10 шт. Вино белое – 1 бутылка Масло оливковое – 1 стакан Душица и тимьян молотый – по 1 чайной ложке Мускатный орех тертый – 1 чайная ложка Перец душистый – 8-10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать полстакана оливкового масла с вином, добавить пряности, интенсивно встряхнуть несколько

раз.

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, уложить в эмалированную посуду, добавить толченый чеснок и мелко нарубленный репчатый лук, залить приготовленным маринадом, перемешать и поставить на холод на 4–5 часов.

Баклажаны нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семян и нарезать кольцами.

Промаринованное мясо надеть на шампуры вперемежку со шляпками грибов и овощами, сбрызнуть маслом и жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маслом.

Шашлык из баранины по-узбекски (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 1 кг Курдючное сало – 100 г Лук репчатый – 5–6 шт. Мука пшеничная – 100 г Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Зелень свежая – 1–2 пучка Соль, молотый красный перец и анис – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, уложить в кастрюлю, обильно поперчить, добавить нашинкованный репчатый лук, анис и уксус и поставить на 3–4 часа в холодильник.

Затем мясо посолить, нанизать на шампуры вперемежку с кольцами лука и небольшими кусочками курдючного сала, посыпать мукой и жарить над раскаленными углями до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 1 кг Лук репчатый – 4 шт. Зелень укропа или кинзы – 100 г Стручок острого красного перца – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить. Зелень порубить. Репчатый лук нарезать кольцами и перемешать с зеленью. В смазанный маслом казан уложить слоями баранину и смесь лука с зеленью. Все содержимое казана не должно достигать его верха на 2 пальца или не должно быть ниже половины казана. Сверху положить разрезанный пополам стручок красного перца. Казан плотно закрыть и поставить на 3 часа на очень маленький огонь.

Шашлык из баранины по-цыгански

Компоненты

Баранина – 600 г Сало копченое – 400 г Свиные почки – 100 г Чеснок – 1 головка Масло растительное – 0,5 стакана Соль, черный и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину, сало и почки нарезать кусочками, посолить, поперчить, нанизать вперемежку на шампуры, полить растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маслом.

Шашлык из баранины по-чабански

Компоненты

Желудок барашка – 1 шт. Мякоть баранины – 2 кг Чеснок – 1 головка Соль, тмин и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину мелко порубить, посолить, поперчить, добавить мелко нарубленный чеснок и тмин и тщательно перемешать. Желудок молодого барашка промыть, начинить его приготовленным мясным фаршем и зашить белыми хлопчатобумажными нитками. Подготовленный таким образом желудок закопать в костровой яме. Сверху разжечь костер и поддерживать небольшой огонь в течение суток. По истечении этого времени экзотический шашлык будет полностью готов. Его нужно только раскопать.

Шашлык из баранины, почек и белых грибов

Компоненты

Почечная часть баранины – 500 г Почки бараньи – 2 шт. Шляпки белых грибов отварные – 300 г Лук репчатый – 2–3 шт. Лук зеленый – 100 г Зелень петрушки – 1 пучок Лимон небольшой – 1 шт. Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину и почки разрезать пополам, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным репчатым луком, сбрызнуть уксусом и поставить на 2 часа на холод. Промаринованные куски мяса, грибы и почки равномерно нанизать на шампур, смазать растительным маслом и жарить в гриле или над углями до готовности. Во время жарения мясо с грибами смазывать маслом. Готовый шашлык подать на блюде, обложив его кружочками лимона и обильно посыпав рубленой зеленью.

Шашлык из бараньей печени по-румынски

Компоненты

Печень баранья – 500 г Сало курдючное – 100 г Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать кусочками, поперчить, слегка обжарить на сковороде в смеси растительного и сливочного масла. Затем кусочки печени нанизать на шпажки вперемежку с кусочками бараньего сала и жарить над раскаленными углями до готовности. Солить печень в конце приготовления.

Шашлык из бараньей печени в сале

Компоненты

Печень баранья – 600 г Сальник бараний – 250 г Репчатый лук – 1–2 шт. Ягоды барбариса молотые – 1 неполная столовая ложка Зелень петрушки – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать барбарисом. Сальник нарезать прямоугольниками, завернуть в него кусочки подготовленной печени, нанизать на шампуры и готовить над раскаленными углями.

Лук нарезать полукольцами. Зелень порубить. Готовый шашлык выложить на блюдо, посыпать зеленью и украсить кольцами репчатого лука.

Шашлык из потрохов

Компоненты

Бараньи почки, сердце, легкие, печень – 800 г Репчатый лук – 1–2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Столовый уксус – 1–2 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Майонез – 2 столовые ложки Паприка молотая – 1–2 чайные ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Потроха нарезать кусочками, поперчить, сбрызнуть уксусом, обсыпать рубленым чесноком и луком и положить на 1–2 часа в холодильник. Промаринованные потроха положить на смазанную маслом фольгу, посыпать паприкой, полить смесью сметаны и майонеза, тщательно завернуть в фольгу, уложить на решетку гриля и жарить около 25 минут.

Шашлык из рубленой баранины (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 1 кг Курдючное сало – 100 г Лук репчатый – 3–4 шт. Лук зеленый – 100 г Уксус столовый – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и салом. Фарш посолить, поперчить, перемешать и поставить на холод на 2 часа. Затем из фарша вымесить колбаски, осторожно выложить их на смазанную маслом решетку и, периодически переворачивая и сбрызгивая уксусом, жарить над раскаленными углями до готовности. Готовое блюдо обильно посыпать нарубленным зеленым луком.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 500 г Говядина – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Мука пшеничная – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и черный, красный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить в него яйцо и вымесить до однородной массы. Из вымешенного фарша сформировать небольшие колбаски. Муку смешать с красным и черным молотым перцем, обвалять в этой панировке колбаски, надеть на смазанные маслом шампуры, немного прожарить в гриле или над раскаленными углями, затем колбаски обильно смазать маслом и жарить до готовности.

Шашлык из ягненка (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Мясо ягненка – 800 г Вино белое – 0,5 стакана Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо ягненка нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, нанизать на шампуры, смазать маслом и жарить над раскаленными углями, периодически поливая вином.

Вариант 2

Компоненты

Мясо ягненка – 800 г Вино красное – 1 стакан Ягоды можжевельника и барбариса – по 6–7 шт. Лавровый лист – 1–2 шт. Цедра лимона измельченная – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 неполная чайная ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную кастрюлю, положить пряности – толченые ягоды можжевельника и барбариса, кусочки лаврового листа, цедру лимона и имбирь, залить вином и выдержать 2–3 часа на холоде. Промаринованное мясо нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, часто смазывая маслом.

Вариант 3

Компоненты

Мясо ягненка – 1 кг Кетчуп томатный – 4 столовые ложки Сметана – 4 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Листья мяты – 10 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать кетчуп со сметаной и толченым чесноком.

Мясо ягненка нарезать на кусочки, сложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, добавить приготовленный маринад, положить измельченные мятные листья, все перемешать и поставить на 2–3 часа на холод. Промаринованное мясо надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями, перед окончанием приготовления часто смазывать соусом.

Ягненок фаршированный

Компоненты

Тушка молодого ягненка – 1 шт. Рис – 2 стакана Шпинат – 300 г Зелень петрушки – 100 г Лук зеленый – 100 г Масло растительное – 0,5 стакана Жир бараний – 100 г Зелень мяты – 1 небольшой пучок Перец горький – 2 маленьких стручка Вино столовое белое – 1 бутылка Соль и молотый перец – по вкусу Способ приготовления

Тушку ягненка натереть снаружи и изнутри солью и перцем и оставить на некоторое время. Ливер – почки, печень, легкие и сердце отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем ливер нарезать маленькими кусочками, уложить в глубокую чугунную сковороду и обжарить в растительном масле, добавив

мелко нарубленный зеленый лук, шпинат и хорошо промытый рис. Ливер с рисом посолить, поперчить, залить горячим бульоном и поставить на небольшой огонь. Как только рис впитает всю воду, содержимое сковороды перемешать, добавить мелко нарубленную мяту, петрушку и стручки горького перца.

Тушку ягненка наполнить приготовленным фаршем, брюшко зашить прочными белыми хлопчатобумажными нитками. Нафаршированного барашка надеть на вертел, смазать растопленным салом и жарить в гриле, часто смазывая салом и поливая вином и соком, стекающим в процессе приготовления в поддон гриля.

Блюда из говядины и телятины

Барбекю из говядины (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Вино сухое белое – 0,5 стакана Яйца сырые – 5 шт. Зелень укропа – 1 пучок Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину разрезать пополам, слегка отбить, посолить, поперчить, смазать топленым маслом и обжарить на решетке по 6–7 минут с каждой стороны.

Лук и зелень мелко порубить, сложить в кастрюлю, залить вином и потушить под крышкой. К тушеному луку добавить 5 яичных желтков, взбить смесь венчиком и, постоянно взбивая венчиком, на малом огне варить смесь до легкого загустения.

Готовые отбивные подавать с горячим соусом.

Вариант 2

Компоненты

Говядина – 800 г Вино сухое красное – 1,5 стакана Горчица столовая – 1–2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Соль, белый и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на порционные куски, обмазать горчицей, полить вином и выдержать 2–3 часа в прохладном месте. Затем мясо вынуть из маринада, посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на решетке до готовности, периодически переворачивая и смазывая топленым маслом.

Барбекю из говядины и корейки

Компоненты

Говяжье филе – 800 г Корейка – 200 г Сало – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Вино сухое красное – 1 стакан Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе нарезать кусочками примерно по 100 г, поперчить, полить вином и мариновать в течение 2–3 часов. Сало мелко порезать, нашпиговать им кусочки промаринованного мяса и посолить. Лук почистить, нарезать кубиками. Корейку нарезать небольшими кусочками.

Затем подготовленное мясо выложить на смазанную маслом решетку вместе с кусочками корейки и лука, смазать их растительным маслом и жарить над раскаленными углями до полной готовности мяса. Во время жарения мясо с корейкой и луком переворачивать и смазывать маслом.

Барбекю из говядины и овощей

Компоненты

Говяжья вырезка – 500 г Чеснок – 3–4 зубчика Лук – порей – 100 г Баклажан небольшой – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Тимьян молотый – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу Способ приготовления

Приготовить соус: толченый чеснок, тимьян, перец молотый и соль смешать с растительным маслом.

Стебли лука-порея разрезать вдоль, баклажан нарезать кружочками. Мясо обсушить салфеткой, нарезать кусочками и слегка отбить. Затем кусочки мяса с овощами смазать приготовленным соусом, положить на смазанную маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая соусом.

Барбекю из говядины по-болгарски

Компоненты

Говядина – 1 кг Кабачки – 500 г Масло топленое – 100 г Яйца сырые – 2 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить. Кабачки почисть, нарезать кружочками и также посолить.

Затем мясо и кабачки вперемежку нанизать на шпажки,

смазать маслом и жарить над раскаленными углями почти до готовности, периодически смазывая мясо и овощи маслом. Затем мясо с овощами прямо на шпажках окунуть во взбитые яйца и довести до готовности на смазанной маслом сковороде.

Барбекю из говядины по-венгерски

Компоненты

Говядина – 800 г Печень говяжья – 300 г Шпик копченый – 200 г Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 3 шт. Сметана – 0,5 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Зелень укропа – 1 маленький пучок Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо, печень, шпик, чеснок и репчатый лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко нарубленную зелень, лимонный сок, четверть стакана сметаны, соль и перец. Фарш тщательно вымесить, сформировать из него небольшие колбаски, смазать растопленным маслом, положить на решетку и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом. Перед окончанием приготовления колбаски несколько раз смазать сметаной.

Барбекю из телятины и грибов

Компоненты

Телятина – 700 г Лимонный сок – 1 столовая ложка Шампиньоны – 500 г Масло сливочное – 100 г Лук репчатый – 1 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими ломтиками, слегка отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать душистым перцем и выдержать 1–1,5 часа на холоде. Грибы промыть и отварить. Затем отваренные грибы нашинковать и вместе с измельченным луком обжарить в масле, добавив томатную пасту.

Промаринованное мясо обжарить на двойной решетке барбекю до образования румяной корочки. В специальную сковороду выложить обжаренную телятину, грибы с луком, добавить пряности, соль и сметану. Сковороду с мясом и грибами прикрыть фольгой, поместить в барбекю и тушить блюдо до

готовности.

Барбекю из телятины и лука

Компоненты

Телятина – 700 г Уксус столовый – 1 столовая ложка Сметана – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, поперчить, сбрызнуть уксусом и выдержать 2 часа на холоде. После этого мясо посолить, положить на смазанную маслом двойную решетку барбекю и жарить почти до готовности, периодически переворачивая и смазывая его сливочным маслом.

Лук нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета.

Затем горячее мясо выложить в смазанную маслом специальную сковороду, сверху положить обжаренный лук. Сметану смешать с мукой и этой смесью залить мясо, положить лавровый лист. Сковороду с мясом и соусом прикрыть фольгой, поместить в барбекю и тушить блюдо до полной готовности.

Барбекю из телятины и овощей

Компоненты

Телятина – 700 г Помидоры – 250 г Лук репчатый – 200 г Масло сливочное – 50 г Яйцо сырое – 1 шт. Молоко кислое – 0,5 стакана Мука пшеничная – 1 столовая ложка Зелень петрушки – 1 пучок Уксус столовый – 1 столовая ложка Перец острый – 1 стручок Соль, черный и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, уложить на специальную сковороду, посолить, поперчить, добавить небольшие ломтики помидоров и полукольца репчатого лука, положить масло и стручок острого перца, влить немного горячей воды и все хорошо перемешать. Сковороду с шашлыком поместить в прогретый прибор и тушить при небольшом нагревании около 2,5 часов. Перед окончанием приготовления яйца взбить с молоком, добавить муку и рубленую зелень, влить уксус, перемешать. Приготовленной смесью залить мясо и прогреть еще около 10 минут.

Барбекю из телятины и сосисок

Компоненты

Телятина без костей – 1,5 кг Сосиски – 500 г Масло топленое – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить. На каждый кусок телятины положить по сосиске и завернуть рулетом. Рулеты смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля или барбекю и жарить до готовности, часто смазывая маслом.

Барбекю из телятины и хлеба

Компоненты

Телятина (мякоть) – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Хлеб белый – 150 г Молоко – 0,75 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10 горошин Вино белое – 1 стакан Бульон мясной – 1–1,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками, залить вином, добавить кусочки лаврового листа и горошки душистого перца и поставить на 2–3 часа в холодильник. Промаринованное мясо тонко отбить, посолить и поперчить.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в масле.

Приготовить фарш: хлеб очистить от корок, размочить в молоке, отжать, смешать с обжаренным луком, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

На каждый отбитый ломтик мяса положить приготовленный фарш, мясо с фаршем завернуть трубочкой, обвязать белыми хлопчатобумажными нитками, уложить на смазанную маслом двойную решетку барбекю и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Во время жарения мясо часто смазывать маслом.

Обжаренные зразы положить в специальную сковороду, залить мясным бульоном, накрыть фольгой, поместить в барбекю и тушить около 2030 минут.

Барбекю из телячьих потрохов

Компоненты

Почки телячьи – 300 г Сердце телячье – 300 г Печень телячья – 300 г Вино белое – 2 стакана Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3

зубчика Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Потроха нарезать кубиками, обильно поперчить, перемешать с рубленым луком и толченым чесноком, влить вино и поставить на 2–4 часа в холодильник.

Промаринованное мясо смазать растительным маслом, уложить на решетку и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения субпродукты смазывать маслом, за 5–7 минут до окончания процесса мясо сбрызнуть несколько раз крепким раствором поваренной соли, из расчета 10 г соли на полстакана воды.

Барбекю из телячьих почек и грибов

Компоненты

Почки телячьи – 600 г Грибы отварные – 300 г Масло топленое – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый горошком – 6–7 шт. Сметана – 0,5 стакана Яйцо сырое – 1–2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Почки очистить от пленок, разрезать вдоль, отварить с пряностями до полуготовности, вынуть из бульона и нарезать кусочками.

Подготовленные почки посолить, поперчить, выложить на решетку барбекю вперемежку с грибами и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая их маслом. Как только мясо станет мягким, уложить почки с грибами на специальную смазанную маслом сковороду, полить смесью взбитого яйца со сметаной. Сковороду накрыть фольгой, поместить в барбекю и запечь до готовности.

Бифштексы говяжьи жареные (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Бифштексы говяжьи с ребрышками – 1–1,2 кг Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 1/4 стакана Вино сухое белое – 3/4 стакана Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: лук и чеснок почистить и очень мелко

нашинковать, залить растительным маслом. Затем добавить вино и уксус, все тщательно перемешать.

Бифштексы просушить салфеткой, положить в приготовленный маринад и поставить в холодильник не менее чем на 10 часов. Промаринованные бифштексы посолить и поперчить, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить с обеих сторон до полной готовности, периодически поливая маринадом и смазывая топленым маслом.

Вариант 2

Компоненты

Говяжья вырезка – 800 г Масло растительное – 2 столовые ложки Зелень кинзы – 1 пучок Лимон – 1 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Вырезку нарезать поперек волокон порционными кусками толщиной около 2 см, посолить, поперчить, смазать с обеих сторон растительным маслом, положить на сильно разогретую решетку гриля и жарить с обеих сторон по 5 минут.

Приготовленное мясо выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью и украсить кружочками лимона.

Вариант 3

Компоненты

Бифштексы говяжьи – 4 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Соус соевый – 2 столовые ложки Сметана – 2–3 столовые ложки Пиво – 0,5 стакана Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мелко нарубленный чеснок смешать со сметаной и соевым соусом, добавить пиво и тщательно перемешать. Бифштексы посолить, полить приготовленным маринадом и выдержать на холоде 3–4 часа. Затем бифштексы поперчить, выложить на решетку гриля и жарить по 3–6 минут с каждой стороны в зависимости от степени приготовления (прожаренные, средние или с кровью). Во время жарения мясо с обеих сторон смазывать маринадом.

Бифштексы рубленые, жаренные с сыром (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 500 г Сыр твердый – 100 г Масло топленое – 2–3 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку, в фарш добавить яйцо, столовую ложку растопленного масла, соль и перец. Фарш вымесить до однородной массы и сформировать из него тонкие лепешки. Каждую лепешку смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и обжарить с обеих сторон до появления румяной корочки.

Сыр нарезать тонкими ломтиками. На поджаренную лепешку положить ломтик сыра, накрыть его сверху второй лепешкой. Такие бифштексы по отдельности упаковать в смазанную маслом пищевую фольгу и запечь на решетке гриля.

Вариант 2

Компоненты

Говядина без костей – 300 г Свинина мясная – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Майоран молотый – 0,5 чайной ложки Тимьян молотый – 0,5 чайной ложки Кориандр молотый – 0,5 чайной ложки Майонез – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Сыр тертый – 2/3 стакана Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавить по вкусу соль и перец, майонез, пряности и яйца. Массу тщательно вымесить и сформировать из нее одинакового размера небольшие шарики. В центре шариков сделать углубления, положить в эти углубления сыр, соединить по два шарика вместе углублениями внутрь и придать им форму бифштекса. Подготовленные бифштексы смазать маслом, положить на решетку гриля и жарить, часто смазывая маслом, с обеих сторон до готовности.

Гамбургеры жареные (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говяжье филе – 600 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Паста томатная – 1 неполная столовая ложка Измельченная зелень петрушки и укропа – по 2 столовой ложке Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо с луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, яйцо, зелень и томатную пасту. Фарш вымесить до однородной массы, сформировать из него 4 плоских гамбургера, смазать растопленным маслом, обвалять в муке и жарить на

решетке гриля до готовности, примерно по 6–8 минут с каждой стороны.

Вариант 2

Компоненты

Говядина без костей – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1 зубчик Сметана – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Яйцо – 1 шт. Помидор – 1 шт. Огурец соленый – 1 шт. Булочки для завтрака – 4–5 шт. Горчица – 1–2 чайные ложки Майонез – 1–2 столовые ложки Кетчуп – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. В фарш добавить размягченное сливочное масло, сметану, соль, перец и яйцо. Массу тщательно вымесить, сформировать из нее котлеты по количеству булочек, слегка их приплюснуть, смазать маслом, положить на решетку гриля и обжарить с обеих сторон.

Булочки разрезать поперек пополам, положить их на горячую смазанную маслом решетку гриля и прогреть около 10 минут.

Смешать горчицу с майонезом и кетчупом. Приготовленной смесью смазать срезы горячих булочек, положить на булочку тонкие кружочки помидора и огурца, сверху положить приготовленный гамбургер и накрыть второй половиной подготовленной булочки. К такому бутерброду можно еще добавить тонкие ломтики сыра, зелень или листья салата.

Говядина, жаренная в гриле (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 900 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 5 зубчиков Уксус виноградный – 2 столовые ложки Пиво – 1 стакан Масло растительное – 0,3 стакана Зелень укропа рубленая – 3 столовые ложки Паприка молотая – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок почистить и очень мелко нашинковать, затем эту смесь залить пивом, добавить растительное масло и уксус, положить рубленую зелень и паприку, все тщательно перемешать.

Кусок мяса разрезать на 3 равные части, посолить, поперчить, сложить в эмалированную кастрюлю и залить приготовленным маринадом. Затем кастрюлю с мясом поставить в холодильник на полдня. Подготовленное мясо вынуть из маринада, дать ему обсохнуть, удалить с него прилипшую зелень с луком. Куски мяса

положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до полной готовности, периодически переворачивая и поливая его маринадом.

Вариант 2

Компоненты

Говядина без костей – 1 кг Масло топленое – 70 г Горчица столовая – 1–2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, обмазать горчицей, выдержать в холодильнике 1 час, затем нарезать порционными кусками. Каждый кусок мяса слегка отбить, посолить, поперчить и смазать топленым маслом. Жарить на решетке гриля до полной готовности, периодически смазывая маслом.

Говядина, запеченная с медом

Компоненты

Говядина – 600 г Масло растительное – 1 столовая ложка Мед – 2 столовые ложки Кетчуп – 3 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Зелень базилика рубленая – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, обмазать смесью меда и кетчупа, положить на смазанную маслом фольгу, посыпать рубленой зеленью, завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Говяжий кебаб

Компоненты

Говядина – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Тмин молотый – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Уксус столовый – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить пряности, соль и уксус, тщательно перемешать и выдержать 40 минут в холодильнике. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, положить их на смазанную маслом решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности.

Жареная телячья нога

Компоненты

Телятина – 2 кг Сало – 100 г Чеснок – 3–4 зубчика Масло

топленое – 1–2 столовые ложки Вино белое – 1 бутылка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сало нарезать маленькими кусочками. Чеснок очистить и нарезать небольшими кусочками. В куске телятины сделать глубокие надрезы и нашпиговать его салом и чесноком. Затем мясо смазать растопленным маслом, надеть на вертел и жарить в гриле, часто поливая вином.

Жареный телячий язык

Компоненты

Телячьи языки – 2 шт. Сметана – 3–4 столовые ложки Горчица столовая – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Языки отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть из отвара, обдать холодной водой и снять с них кожицу. Затем мякоть нарезать наискосок ломтиками, смазать смесью сметаны и горчицы и жарить на решетке гриля или барбекю до образования румяной корочки.

Колбаски говяжьи аппетитные (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Сухари панировочные – 2 столовые ложки Зелень петрушки рубленая – 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку, в мясной фарш добавить мелко нарубленный лук и зелень, посолить, поперчить и тщательно вымесить до однородного состояния. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, обвалять их в сухарях и дать подсохнуть панировке. Затем колбаски выложить на смазанную маслом решетку разогретого гриля и жарить до готовности. Во время жарки колбаски необходимо переворачивать и смазывать маслом.

Вариант 2

Компоненты

Говядина – 200 г Свинина – 400 г Сало свиное – 40 г

Лимон небольшой – 1 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину и свинину пропустить через мясорубку, посолить,

поперчить и хорошо вымесить фарш. Из мясного фарша сформировать маленькие колбаски длиной 5 см, диаметром 2,5 см, положить на смазанную маслом решетку разогретого гриля и жарить до готовности, периодически смазывая растопленным свиным салом. Подавать с овощным гарниром, украсив дольками лимона.

Вариант 3

Компоненты

Говядина – 400 г Свинина – 300 г Баранина – 200 г Яйца сырые – 2 шт. Молоко – 0,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 1–2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Хлеб белый – 2–3 ломтика Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Тмин молотый – 1–2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком, чесноком и картофелем пропустить через мясорубку. Морковь натереть на мелкой терке и добавить в фарш. Ломтики хлеба очистить от корок, размочить в молоке и также добавить в фарш вместе с зеленью и взбитыми яйцами. Затем фарш посолить, поперчить, посыпать тмином, перемешать и тщательно вымесить. Из приготовленного фарша скатать колбаски, смазать их топленым маслом, положить на решетку гриля и жарить до готовности, не забывая вовремя переворачивать и смазывать со всех сторон маслом.

Котлеты говяжьи с гречкой

Компоненты

Говядина и свинина – по 250 г Гречневая каша – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Сметана – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком и гречкой пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, перец и соль. Фарш хорошо вымесить и сформировать из него котлеты. Каждую котлету смазать растопленным маслом, обвалять в сухарях, смазать сметаной и обжарить с обеих сторон на решетке гриля. Во время жарения котлеты смазывать сметаной.

Котлеты говяжьи по-славянски

Компоненты

Говядина – 700 г Репчатый лук – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика

Морковь – 1 небольшая шт. Огурец маринованный маленький – 1 шт. Горчица столовая – 1 столовая ложка Томатная паста – 1 столовая ложка Масло растительное – 5–6 столовых ложек Зелень петрушки и укропа рубленая – по 2 столовые ложки Сухари панировочные – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с чесноком, луком, огурцом и зеленью. Морковь натереть на мелкой терке и добавить в фарш. Фарш посолить, поперчить, добавить горчицу и томатную пасту и тщательно перемешать. Если фарш получился слишком жидким, добавить панировочные сухари. Фарш тщательно вымесить, сформировать из него удлиненную лепешку, толщиной около 2 см, обмазать ее маслом, положить на решетку разогретого гриля и жарить примерно по 56 минут с каждой стороны до образования румяной корочки.

Котлеты телячьи натуральные

Компоненты

Котлеты телячьи – 700 г Масло топленое – 1–2 столовые ложки Масло оливковое – 4 столовые ложки Молотые сухари – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Из котлет удалить хрящи и сухожилия, затем отбить молоточком, смазать оливковым маслом, посолить и поперчить, посыпать молотыми сухарями. Положить котлеты на смазанную маслом решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности, часто смазывая их смесью сливочного и оливкового масла. Подавать котлеты горячими, посыпав рубленой зеленью.

Котлеты нежные

Компоненты

Телятина – 300 г Свинина – 300 г Сливки – 0, 25 стакана Сметана – 0,5 стакана Яйца сырые – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Смесь сухих трав молотая – 2 чайные ложки Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Соль и молотый черный перец – по вкусу

Способ приготовления

Телятину, свинину и чеснок дважды пропустить через мясорубку, в фарш добавить сливки и четверть стакана сметаны, вбить сырые яйца, тщательно перемешать, посолить, поперчить, положить пряности и вымесить фарш. Мокрыми руками

сформировать небольшие котлетки, обвалять в муке, смазать сметаной и жарить на решетке гриля или барбекю до образования румяной корочки. Во время жарения котлеты часто переворачивать и смазывать сметаной.

Котлеты из говядины по-деревенски

Компоненты

Говядина – 300 г Капуста квашеная – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца сырые – 5 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сухари молотые – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, порубить и обжарить в растительном масле вместе с квашеной капустой.

Мясо и обжаренный лук с капустой пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, перец и соль и вымесить его до однородной массы. Из вымешенного фарша сформировать котлеты, обвалять в сухарях, смазать растительным маслом и жарить с обеих сторон на решетке гриля.

Котлеты из говядины по-московски

Компоненты

Говядина – 500 г Колбаса вареная – 300 г Картофель – 2–3 шт. Белый хлеб – 2–3 ломтика Молоко – 0,5 стакана Чеснок – 3–4 зубчика Масло растительное – 2–3 столовые ложки Карри порошок – 1 столовая ложка Сухари панировочные – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо, колбасу и картофель пропустить через мясорубку. В фарш добавить толченый чеснок, смоченный в молоке хлеб, пряности и соль, вымесить и сформировать котлеты. Затем котлеты смазать маслом, обсыпать сухарями и жарить на решетке гриля, часто смазывая с обеих сторон маслом.

Ливер говяжий запеченный

Компоненты

Печень, сердце, почки говяжьи – 600 г Лук репчатый – 2–3 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Хмели – сунели – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Промытые потроха обсушить полотенцем, нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, добавить хмели – сунели и мелко нашинкованную луковицу, перемешать и поставить в холодильник на 2 часа. Затем промаринованные потроха выложить на смазанную жиром или маслом фольгу, сверху положить кусочки масла и кольца репчатого лука, потроха завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь до готовности. За несколько минут до готовности фольгу приоткрыть.

Печеночные котлеты жареные

Компоненты

Печень говяжья – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Сухари панировочные – 4 столовые ложки Сметана – 5 столовых ложек Масло растительное – 2 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень выдержать в кипятке 2–3 минуты, вынуть, охладить, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком и чесноком. Фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать, залить сметаной и поставить в холодильник на 2 часа.

Затем из фарша сформировать котлеты, обвалять их в сухарях, полить растительным маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Предварительно в поддон гриля налить стакан воды. Во время жарения котлеты смазывать маслом.

Ромштексы жареные (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 500 г Яйцо сырое – 1–2 шт. Сухари панировочные – 2 столовые ложки Масло растительное – 1/4 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину очистить от сухожилий, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения мясо периодически поливать маслом.

Вариант 2

Компоненты

Говядина постная – 600 г Яйца сырые – 2 шт. Горчица столовая – 1 столовая ложка Сухари панировочные – 3 столовые ложки Масло растительное – 4 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, смазать горчицей и выдержать на холоде 1 час. Затем мясо обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях и жарить на смазанной маслом решетке гриля, периодически переворачивая и обильно сбрызгивая растительным маслом.

Ростбиф говяжий жареный (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 500 г Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кусок говядины очистить от сухожилий, разрезать пополам, отбить, посолить, поперчить, смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон. Можно жарить на вертеле целым куском. Периодически мясо нужно поливать смесью растопленного масла и образовавшегося при жарении сока. Продолжительность жарения будет зависеть от того, как нужно приготовить блюдо – прожаренное, среднее или с кровью.

Вариант 2

Компоненты

Говяжье филе – 4 куска по 200 г Горчица – 1–2 столовые ложки Масло топленое – 2–3 столовые ложки Лук репчатый – 2–3 шт. Вино красное – 1 стакан Бульон мясной – 1 стакан Желе красной смородины – 2 столовые ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину немного отбить, смазать горчицей и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем мясо посолить, поперчить, смазать растопленным маслом и жарить на решетке гриля с обеих сторон до готовности.

Лук мелко порубить и обжарить в топленом масле до золотистой корочки. Затем влить бульон и вино, добавить желе и тмин, довести до кипения и нагревать соус на небольшом огне в течение 30–40 минут до загустения. Готовый соус посолить, поперчить и подать вместе с мясом.

Ростбиф по-английски

Компоненты

Говядина – 800 г Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Корень сельдерея – 50 г Корень петрушки – 50 г Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Перец горошком – 5–6 шт. Соль и черный

молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: овощи очень мелко порубить, добавить пряности, соль, сахар, влить растительное масло и растирать до образования кашицы.

Говядину отбить, нарезать порционными кусками, поперчить, обмазать овощной кашицей и выдержать на холоде сутки. Затем мясо очисть от овощей, обвалять в муке, положить на смазанную маслом решетку прогретого гриля и жарить с обеих сторон, периодически смазывая маслом. Внутри мясо должно оставаться розовым, при прокалывании оно должно выделять розовый сок. Как только мясо будет доведено до такого состояния, его нужно снять с решетки, положить на сковороду с разогретым жиром и довести до готовности, можно в духовке, примерно еще 15–20 минут.

Рулеты говяжьи жареные (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говяжья вырезка – 1 кг Шпик – 200 г Масло растительное – 2/3 стакана Чеснок – 3–4 зубчика Помидоры – 3–4 шт. Перец сладкий – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустить через чеснокодавилку и смешать с растительным маслом.

Шпик и говядину разрезать на 4 части. Каждую часть говядины отбить, посолить, поперчить. На середину кусков мяса уложить по кусочку шпика, завернуть рулетиками и обвязать белыми хлопчатобумажными нитками. Мясные рулетики уложить на смазанную маслом решетку гриля и жарить примерно по 8-10 минут с каждой стороны. Во время жарения мясо обильно смазывать чесночным маслом.

С жареных рулетиков снять нитки, уложить мясо на блюдо и украсить кружочками помидоров и кольцами сладкого перца.

Вариант 2

Компоненты

Говяжья вырезка – 300 г Ветчина – 300 г Сыр – 100–150 г Масло топленое – 1–2 столовые ложки

Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину тонко отбить, нарезать полосками, посолить и поперчить. Ветчину и сыр нарезать тонкими ломтиками. Затем на

полоски говядины положить ломтики ветчины, поверх ветчины выложить ломтики сыра. Мясо с ветчиной и сыром скатать в рулеты и закрепить белой хлопчатобумажной ниткой. Рулеты смазать маслом, положить на решетку гриля и, периодически смазывая маслом, прожарить до образования румяной корочки.

Вариант 3

Компоненты

Говяжья вырезка – 800 г Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Чеснок – 2–3 зубчика Горчица столовая – 2 столовые ложки Масло растительное – 4–5 столовых ложек Зелень петрушки и укропа рубленая – по 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Вырезку отбить до толщины около 2 см, нарезать кусочками длиной около 10 см, посолить и поперчить. Приготовить маринад: чеснок мелко порубить, смешать с горчицей, добавить масло, зелень, влить уксус и тщательно перемешать. Приготовленным маринадом смазать мясо и выдержать на холоде около 3–4 часов. Затем кусочки промаринованного мяса скатать рулетиками, сверху смазать оставшимся маслом, надеть на шпажки и жарить в гриле или над раскаленными углями около 15 минут, периодически переворачивая и смазывая маслом.

Рулеты говяжьи с зеленью

Компоненты

Говядина – 600 г Чеснок – 2 зубчика Майонез – 3–4 столовые ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка Рубленая зелень петрушки и сельдерея – по 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу Масло растительное – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусочками, тонко отбить, немного посолить и поперчить. Смешать майонез с горчицей и рубленой зеленью, добавить толченый чеснок, посолить, поперчить и тщательно перемешать начинку. Приготовленную начинку равномерно разложить на мясо, свернуть рулетами, обвязать белыми хлопчатобумажными нитками. Подготовленные рулеты смазать растительным маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности. Перед подачей на стол нитки снять.

Рулеты говяжьи с печенью

Компоненты

Говядина – 700 г Печень говяжья отварная – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Перец сладкий – 1 стручок Яйцо – 1 шт. Базилик молотый – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать на кусочки средних размеров, тонко отбить, посолить и поперчить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с луком и очищенным от семян сладким перцем. В фарш добавить яйцо, пряности, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать. Приготовленный фарш равномерно разложить на середину кусочков мяса и свернуть рулетами. Рулеты закрепить белыми хлопчатобумажными нитками, смазать растительным маслом и выложить на решетку гриля. Жарить с обеих сторон до готовности. Во время жарения часто смазывать маслом. Перед подачей на стол с рулетов снять нитки.

Рулеты телячьи жареные

Компоненты

Телятина – 600 г Аджика – 2 чайные ложки Сметана – 1–2 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить.

Смешать аджику со сметаной, тертым сыром и двумя столовыми ложками сливочного масла. Приготовленной пастой смазать каждый кусок телятины и завернуть в виде рулета. На решетку гриля положить кусок пищевой фольги. Рулеты смазать растопленным маслом, уложить на фольгу и, не заворачивая, жарить до готовности, часто смазывая маслом.

Тефтели из телятины

Компоненты

Мякоть телятины – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Лимонный сок – 2 чайные ложки Соевый соус – 2 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Кориандр молотый – 0,5 чайной ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавить сырое яйцо, лимонный сок, соль, черный перец и другие пряности, а также соевый соус и муку. Фарш перемешать и тщательно вымесить. Сформировать тефтели, выложить на смазанный маслом противень, поместить на решетку гриля и жарить, часто переворачивая, до полной готовности.

Фрикадельки говяжьи жареные

Компоненты

Говядина – 700 г Яблоко – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Вино сухое – 2–3 столовые ложки Сухари молотые – 3–4 столовые ложки Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Яблоко и лук почистить и нарезать кусочками. Мясо вместе с яблоком и луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, вино, перец и соль и вымесить до однородного состояния. Из приготовленного фарша сформировать небольшие котлетки, обвалять их в сухарях, смазать растопленным маслом и жарить на решетке гриля до готовности. Во время жарения часто смазывать котлеты маслом.

Шарики мясные нежные

Компоненты

Говядина – 400 г Свинина – 400 г Лук репчатый – 2–3 шт. Горчица столовая – 1 столовая ложка Сметана – 1 столовая ложка Творог – 2 столовые ложки Яйца сырые – 1–2 шт. Кориандр молотый – 1 чайная ложка Базилик молотый – 1 столовая ложка Сухари панировочные – 2 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка с верхом Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину и свинину пропустить через мясорубку вместе с творогом и одной луковицей. В фарш добавить взбитые яйца, горчицу, сметану и пряности, посолить, поперчить и тщательно вымесить. Если фарш будет жидковат, добавить в него панировочные сухари и еще раз вымесить. Из приготовленного фарша сформировать небольшие шарики, надеть на шпажки вперемежку с кольцами лука и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая топленым маслом.

Шашлык из говядины и апельсина

Компоненты

Говядина – 800 г Апельсиновый сок 1/4 стакана Вино белое – 0,5 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Апельсин – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть говядины нарезать кусочками, поперчить, полить апельсиновым соком и вином и вынести на 3–4 часа на холод. Затем мясо посолить, надеть на шампуры, полить маслом и жарить над раскаленными углями, периодически поливая маринадом и маслом. Готовый шашлык выложить на блюдо и украсить кружочками апельсинов.

Шашлык из говядины и хрена (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говяжья вырезка – 1 кг Сметана – 0,5 стакана Хрен тертый – 2 столовые ложки Масло растительное – 4 столовые ложки Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: хрен смешать с растительным маслом, развести сметаной, добавить уксус и все тщательно перемешать.

Говядину промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками, перемешать с соусом и поставить в холодильник на 2–3 часа. Затем кусочки мяса посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и смазывая его сливочным маслом.

Вариант 2

Компоненты

Говядина – 1 кг Лук репчатый – 2 шт.

Масло растительное – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа рубленая – по 2 столовые ложки Хрен тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, перемешать, залить маслом и выдержать 3–4 в холодильнике. Затем мясо посолить, еще раз поперчить, завернуть в плотную промасленную бумагу, положить на решетку гриля и жарить до готовности. Готовый шашлык выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать с хреном.

Шашлык из говядины и шпика

Компоненты

Говядина с небольшим количеством жира – 1 кг Шпик – 100 г Лук репчатый – 3 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Паста томатная – 1–2 столовые ложки Чеснок – 5 зубчиков Вино сухое белое – 1–1,5 стакана Зелень петрушки – 1 пучок Сухая смесь трав – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец горошком – 5–6 шт. Зелень укропа – 1 пучок Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками, обильно поперчить, уложить в эмалированную посуду, добавить толченый чеснок, пряности, перемешать, залить стаканом вина и вынести на 2–3 часа на холод. Промаринованное мясо посолить, нанизать на шампуры вперемежку с кольцами лука и кусочками шпика и готовить в гриле или над раскаленными углями, часто смазывая шашлык топленым маслом.

Приготовить соус: смешать томатную пасту с сухими травами, немного прожарить, влить оставшиеся полстакана сухого вина, положить ложку топленого масла, посолить, поперчить по вкусу, перемешать и прокипятить несколько минут. Шашлык выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать рубленым зеленым укропом.

Шашлык из говядины по-белорусски

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель средний – 3–4 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 1 головка Огурцы соленые небольшие – 2 шт. Сметана – 1/4 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Паста томатная – 1 столовая ложка Рубленая зелень укропа – 2 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками, посолить и поперчить, натереть сахаром и чесноком, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 2 часа на холоде. Затем промаринованное мясо нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями барбекю до полуготовности. Подрумяненное мясо выложить на смазанную маслом сковороду, вокруг мяса выложить нарезанные кружочками овощи, посыпать рубленой зеленью и толченым чесноком. Сковороду с мясом и овощами поставить в гриль и жарить примерно 15 минут. После

этого прибор отключить, а блюдо выдержать в нем еще некоторое время до прекращения кипения жира. Затем готовое блюдо выложить, на сковороду в образовавшийся сок налить полстакана кваса, положить мелко нарезанные соленые огурцы и прокипятить. Добавить томатную пасту и сметану, тщательно перемешать. Приготовленным соусом полить шашлык с овощами.

Шашлык из говядины (8 вариантов)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода питьевая газированная – 0,5 л Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, поперчить, добавить толченый чеснок, тщательно перемешать и залить газированной водой. Кастрюлю с мясом поставить в холодильник на 3–4 часа. Лук нарезать кольцами.

Промаринованное мясо посолить, нанизать на шпажки, чередуя с кольцами лука и жарить до готовности в гриле или над раскаленными углями.

Вариант 2

Компоненты

Говядина – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Масло топленое – 150 г Мука пшеничная – 2 чайные ложки Лук зеленый – 100 г Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками, уложить в кастрюлю и поперчить. Репчатый лук мелко порубить, добавить к мясу, влить уксус, перемешать и поставить мясо с луком на 2 часа в холодильник. Промаринованное мясо посолить, нанизать на небольшие шпажки, обсыпать его мукой, уложить на сковороду с растопленным маслом и жарить до готовности, периодически переворачивая шпажки с мясом. Подавать шашлык на блюде, полив соком со сковороды и обильно посыпав рубленым зеленым луком.

Вариант 3

Компоненты

Говядина – 1 кг Масло сливочное – 100 г Лук репчатый – 4–5 шт. Помидоры – 7–8 шт. Лук зеленый – 200 г Лимон среднего

размера – 1 шт. Зелень свежая – 1 пучок Уксус столовый – 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, уложить в кастрюлю, поперчить, полить уксусом, добавить мелко нарубленный репчатый лук, перемешать и выдержать на холоде 2–3 часа. Промаринованное мясо нанизать на шпажки, смазать растопленным сливочным маслом и жарить около 6–8 минут над раскаленными углями. Подавать шашлык на блюде, полив его растопленным сливочным маслом, выложив кружочками помидоров и обильно посыпав рубленым зеленым луком.

Вариант 4

Компоненты

Говяжья вырезка – 800 г Масло сливочное – 70 г Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Вырезку промыть холодной водой, удалить сухожилия, просушить салфеткой, натереть солью, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 2 часа на холоде. Подготовленное мясо нарезать кусочками, нанизать на шампуры, смазать его растопленным маслом и обжарить над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Затем мясо переложить на сковороду, налить немного горячей воды, положить оставшееся сливочное масло и поставить в разогретую духовку. Жарить шашлык до полной готовности, периодически поливая его выделившимся соком.

Вариант 5

Компоненты

Говядина – 800 г Лук репчатый – 3 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка с верхом Чеснок – 4–5 зубчиков Уксус столовый – 2 столовые ложки Перец душистый – 7–8 горошин Лавровый лист – 2 шт. Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, разрезать на кусочки, уложить в эмалированную посуду, обильно поперчить, полить уксусом, добавить толченый чеснок и пряности. Горчицу развести растительным маслом, полить этой смесью мясо и перемешать. Посуду с мясом поставить на 3–4 часа на холод.

Затем мясо вынуть из маринада, посолить, нанизать на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и готовить над раскаленными углями или в гриле, периодически смазывая

шашлык растительным маслом. Подавать блюдо с зеленью и острым соусом.

Вариант 6

Компоненты

Говядина без костей – 800 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Картофель – 500 г Масло топленое – 3 столовые ложки Мука пшеничная – 1 столовая ложка Пиво – 0,5 бутылки Лавровый лист – 2 шт. Перец горошком – 7 шт. Лук зеленый – 150 г Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отбить, нарезать кусочками, поперчить, посыпать измельченным лавровым листом, добавить горошки перца, залить пивом и поставить в холодильник на 1–2 часа. Затем мясо вынуть из маринада, посолить, обвалять в муке, нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями, часто переворачивая, поливая его пивом и смазывая топленым маслом.

Приготовить гарнир: морковь и лук почистить, нашинковать и обжарить в масле.

Картофель почистить, нарезать небольшими кубиками, обжарить в топленом масле, затем посолить, добавить обжаренный лук с морковью и прожарить овощи до готовности.

Подавать шашлык с овощным гарниром, посыпав мелко нарубленным зеленым луком.

Вариант 7

Компоненты

Говядина – 800 г Лук репчатый мелкий – 400 г Вода газированная – 1 стакан Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Перец острый красный – 2 небольших стручка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Стручки острого перца очистить от семян, мякоть очень мелко нарезать. Мясо нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть уксусом, посыпать подготовленным перцем, залить газированной водой и выдержать 5–6 часов на холоде. Затем говядину посолить, надеть на шампуры вперемежку с целыми луковицами, полить маслом и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом.

Вариант 8

Компоненты

Говядина – 1 кг Сметана – 4 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Водка – 2 столовые ложки Зелень

кинзы и укропа – по 1 пучку Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленной зеленью, влить растительное масло, сметану и водку, перемешать и поставить для маринования на 4 часа на холод.

Промаринованное мясо надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически поливая маринадом.

Шашлык из говядины по-грузински (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говяжья вырезка – 500 г Чеснок – 3–4 зубчика Лук – порей – 1 стебель Баклажан небольшой – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Тимьян – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: тимьян, перец молотый и соль смешать с растительным маслом.

Стебель лука-порея и баклажан нарезать кружочками. Мясо обсушить салфеткой и нарезать кусочками. Затем кусочки мяса с овощами нанизать на шампуры, смазать соусом и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поливая их соусом.

Вариант 2

Компоненты

Говяжья вырезка – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт.

Уксус столовый – 1 столовая ложка Вино красное – 0,5 стакана Зелень кинзы – 1 пучок Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, поперчить и замариновать в маринаде из смеси вина, уксуса, головки мелко нарубленного лука и пряностей. Мясо выдерживать в маринаде не менее суток. Промаринованное мясо надеть на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарить над раскаленными углями, поливая вином. Готовый шашлык выложить на блюдо и украсить зеленью.

Вариант 3

Компоненты

Говядина – 1 кг Лук репчатый – 4–5 шт. Лук зеленый – 200 г

Помидоры – 400 г Лимон – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Гранатовый сок – 0,5 1 стакан Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

2-3 головки репчатого лука мелко порубить, остальные нарезать кольцами. Говядину нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и уксус, перемешать и поставить на холод на 3–4 часа. Затем промаринованное мясо нанизать на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарить над раскаленными углями около 15–20 минут. Готовый шашлык уложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, обильно посыпать нарубленным зеленым луком и обложить кружочками лимона и дольками помидоров. К шашлыку подать гранатовый сок или острый соус. В качестве гарнира можно подать отварной рис.

Шашлык из говядины под сметанным соусом

Компоненты

Говядина – 800 г Масло топленое – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Мука пшеничная – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо слегка отбить, нарезать кусочками, посолить, поперчить, нанизать на шпажки и зажарить в гриле или над раскаленными углями, периодически смазывая маслом.

Приготовить соус: муку слегка обжарить на сковороде и развести в половине стакана воды или бульона. Затем припустить в масле мелко порубленный лук, но не доводить до образования румяной корочки. Лук залить смешанной с мукой сметаной, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Шашлык полить приготовленным соусом.

Шашлык из говядины по-карски

Компоненты

Говядина – 1 кг Почки телячьи – 2–3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Лимон небольшой – 1 шт. Зеленый лук – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками по 100 г, почки разрезать пополам. Мясо посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарубленным репчатым луком и чесноком, перемешать и выдержать на холоде 3–4 часа. Затем мясо надеть на шампуры,

так чтобы в начале и конце шампура было по половине почки, и жарить над раскаленными углями. Подавать готовый шашлык на блюде, обильно посыпав мелко нарубленным зеленым луком и украсив кружочками лимона.

Шашлык из говядины по-польски (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Говядина – 1 кг Лук репчатый – 3–4 шт. Перец сладкий – 2–3 шт. Масло сливочное – 150 г Молоко кислое – 1/3 стакана Яйца сырые – 2 шт. Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обильно поперчить, сбрызнуть уксусом, добавить мелко нарубленную луковицу и поставить на холод на 2 часа. Промаринованное мясо посолить и жарить в гриле до полуготовности. Затем шашлык выложить на смазанную маслом сковороду, добавить оставшийся нарезанный кольцами репчатый лук и сладкий перец, влить немного воды, сверху положить кусочки сливочного масла. Сковороду с мясом и овощами поставить в духовку и запечь. Яйца взбить с кислым молоком, залить этой смесью запеченное мясо с овощами и запечь блюдо еще раз до образования румяной корочки.

Вариант 2

Компоненты

Говядина – 1 кг Репчатый лук – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Яблочный сок – 1 стакан Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Масло растительное – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками, посыпать солью, перцем, мелко нарубленным луком, положить толченый чеснок, все перемешать и залить яблочным соком. Мариновать 3–4 часа в холодном месте. Затем мясо надеть на шампуры, жарить над раскаленными углями, сбрызгивая растительным маслом. Подавать к столу со свежей зеленью.

Шашлык из говядины по-походному

Компоненты

Говядина – 500 г Шпик копченый – 100 г Хлеб ржаной – 400 г Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину разрезать на порционные куски, примерно по 2 куска на порцию, немного отбить, посолить и поперчить. Шпик также разрезать по 2 кусочка на порцию. Хлеб разрезать по 3 куска на порцию. Подготовленные продукты нанизать на шампуры, чередуя между собой мясо, шпик и хлеб. На концах шампуров должен быть хлеб. Блюдо обжарить до готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

Шашлык из говядины по-сибирски

Компоненты

Говядина – 1 кг Уксус столовый – 2 столовые ложки Душистый перец горошком – 10 г Лавровый лист – 20 шт. Лук репчатый крупный – 6 8 шт. Паста томатная – 200 г Пиво или белое вино – 1 стакан Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками около 30 г. На дно кастрюли насыпать половину пакета душистого перца. Сверху положить 10 лавровых листьев, затем слой нарезанного кольцами лука. На лук положить слой мяса, сбрызнуть его уксусом, посыпать красным молотым перцем и положить еще слой лука. Так чередовать слои мяса и лука. Слои мяса нужно сбрызгивать уксусом и посыпать молотым перцем. Последним должен быть слой лука, на который нужно положить еще 10 лавровых листьев. Затем поверх лаврового листа положить слой томатной пасты толщиной в палец. Уложенные компоненты накрыть деревянным кругом или перевернутой тарелкой, а сверху поместить груз около 810 кг и на сутки поместить на холод. Через сутки выделившуюся жидкость слить, вынуть мясо, удалить с него лавровый лист и горошки перца. Затем мясо переложить в чистую посуду, залить его пивом или белым вином и выдержать 2 часа на холоде. Подготовленное таким образом мясо посолить, нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности. Шашлык получается очень мягким, сочным и нежным.

Шашлык из говядины по-татарски

Компоненты

Говядина – 1 кг Ветчина – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Тертый мускатный орех – 1 чайная ложка Лавровый лист – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Приготовить маринад: лук мелко порубить, смешать с растительным маслом, добавить кусочки лаврового листа и мускатный орех и перемешать. Мясо нарезать кусочками, полить приготовленным маринадом и поставить на 3–4 часа в прохладное место. Затем мясо вынуть, очистить от лука и пряностей, надеть на шампуры вперемежку с ветчиной и жарить над раскаленными углями. Во время жарения мясо и ветчину поливать маслом.

Шашлык из говядины по-турецки

Компоненты

Говядина – 1 кг Молоко кислое – 2/3 стакана Лимон среднего размера – 1 шт. Миндаль – 50 г Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и выдержать на холоде 2–3 часа. Промаринованное мясо нанизать на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями. Миндаль измельчить, залить кислым молоком и хорошо взбить смесь. Готовый шашлык прямо на шампуре опустить во взбитое с миндалем молоко, выдержать в нем 5-10 минут и подать на стол.

Шашлык из говяжьей печени

Компоненты

Печень говяжья – 800 г Молоко – 1–1,5 стакана Чеснок – 3–4 зубчика Масло топленое – 5–6 столовых ложек Сметана – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать кусочками, залить молоком и выдержать 2–3 часа на холоде. Затем печень поперчить, надеть на шампуры, смазать подсоленной сметаной и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности, часто переворачивая и смазывая со всех сторон подсоленной сметаной. Растопить масло, смешать с толченым чесноком и солью. При подаче на стол полить печень приготовленным соусом.

Шашлык из говяжьей печени и лука

Компоненты

Печень говяжья – 600 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 3

шт. Сметана – 2/3 стакана Лист лавровый – 2 шт. Перец душистый – 8-10 горошин Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень хорошо промыть, выдержать в кипятке, охладить, снять пленки, нарезать небольшими кусочками, полить сметаной, положить пряности и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем печень поперчить и слегка обжарить на сковороде в растопленном сале. Кусочки поджаренной печени немного остудить, посолить, надеть на шпажки вперемежку с кольцами репчатого лука и довести до готовности над раскаленными углями, периодически смазывая салом.

Шашлык из телятины и лимона

Компоненты

Телятина – 600 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Измельченная лимонная цедра – 2 столовые ложки Чеснок – 1 зубчик Горчица столовая – 2 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Пиво – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и обмазать смесью, приготовленной из лимонной цедры, горчицы и толченого чеснока. Мясо выдержать 1–2 часа на холоде. Куски промаринованного мяса смазать растопленным маслом, надеть на шампуры и жарить до готовности в гриле или над раскаленными углями, часто сбрызгивая пивом.

Шашлык из телятины и овощей (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Телятина – 600 г Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 3 шт. Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло топленое – 3–4 столовые ложки Бульон говяжий – 1/3 стакана Сливки – 1 стакан Рубленая зелень укропа – 4 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, выдержать 30 минут, затем надеть на шампуры и обжарить в гриле до полуготовности, периодически переворачивая и часто смазывая топленым маслом. Горячее мясо

осторожно снять с шампуров и уложить на смазанную маслом глубокую сковороду. Нашинкованную морковь и лук предварительно обжарить в масле до полуготовности. В сковороду к мясу добавить обжаренные овощи, дольки очищенных помидоров, кольца сладкого перца и толченый чеснок. Содержимое сковороды залить бульоном и сливками. Сковороду накрыть, поставить в прогретый гриль и тушить шашлык с овощами до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Телятина – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Помидор – 1–2 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Рубленая зелень петрушки и укропа – по 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук мелко порубить. Помидоры также нарезать мелкими кусочками. Мясо посолить, поперчить, смешать с овощами и зеленью и выдержать на холоде 1–2 часа. Затем мясо с овощами выложить на смазанную маслом фольгу, положить на решетку разогретого гриля и запекать до готовности. За несколько минут до окончания приготовления фольгу приоткрыть.

Шашлык из телятины и сала

Компоненты

Телятина – 700 г Сало – 100–150 г Яблоки – 1–2 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Лимонный сок – 2 столовые ложки Апельсиновый сок – 2 столовые ложки Портвейн – 0,5 стакана Базилик молотый – 1 столовая ложка Паприка – 1–2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Телятину и сало нарезать кусочками, немного поперчить, уложить в эмалированную кастрюлю. Приготовить маринад из лимонного и апельсинового сока, вина и пряностей.

Мясо с салом залить маринадом и выдержать на холоде около 2 часов. Затем промаринованное мясо вместе с кусочками сала выложить на смазанную маслом фольгу, немного посолить, сверху положить дольки яблок, обернуть фольгой и запекать на решетке гриля до готовности.

Шашлык из телячьего ливера и огурцов

Компоненты

Почки телячьи – 500 г Печень телячья – 500 г Сердце телячье – 500 г Лук репчатый мелкий – 10 шт. Огурцы маринованные небольшие – 10 шт. Вино белое – 1 бутылка Курдючное сало топленое – 2–3 столовые ложки Порошок карри – 2 чайные ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Почки разрезать вдоль пополам. Печень и сердце нарезать небольшими кусочками. Ливер посолить, поперчить, посыпать пряностями, залить вином и поставить на 1–2 часа в холодильник.

Лук, не очищая, разрезать пополам. Огурцы также разрезать пополам. Промаринованный ливер нанизать на шампуры вперемежку с луком и огурцами, смазать салом и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения ливер почаще смазывать салом и поливать вином.

Шашлык из телячьего сердца

Компоненты

Телячье сердце – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Вино красное – 0,5 стакана Сметана – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сердце нарезать маленькими кусочками, посолить и поперчить, уложить в эмалированную миску, посыпать мелко нарубленной луковицей, залить вином и поставить на 2 часа на холод. Промаринованное мясо надеть на шампуры, обмазать сметаной и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая сметаной.

Шашлык из телячьей печени и грибов

Компоненты

Печень телячья – 500 г Шампиньоны отварные – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Мука пшеничная – 1 столовая ложка Сливки – 0,5 стакана Зелень петрушки – 1 пучок Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень опустить на 2–3 минуты в кипяток, вынуть, остудить, очистить от пленок, нарезать кусочками, поперчить, полить сливками и выдержать 1,5–2 часа на холоде. Затем печень обвалять в муке, нанизать на шпажки поочередно с кольцами

репчатого лука и грибов и обжарить со всех сторон в гриле. При жарке шашлык необходимо переворачивать и часто смазывать сливочным маслом. Солить печень нужно за 5–7 минут до окончания приготовления. Готовый шашлык подать на стол, обильно посыпав рубленой зеленью.

Шашлык из телячьей печени под банановым соусом

Компоненты

Печень телячья – 600 г *Вино белое – 0,5 стакана Лимон – 1 шт. Банан – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

Способ приготовления

Печень нарезать ломтиками, поперчить, залить вином, добавить столовую ложку лимонного сока, мелко нарубленный лук и лавровый лист, перемешать и поставить на холод на 8-10 часов. Затем печень вынуть из маринада, надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, часто смазывая маслом. Готовую горячую печень немного посолить, снять со шпажек, сбрызнуть лимонным соком, смешать с банановым пюре, осторожно перемешать и сразу подать на стол.

Шашлык из телячьих потрохов

Компоненты

Печень, сердце, почки – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Карри порошок – 1 столовая ложка Кориандр молотый – 2 чайные ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Промытые потроха обсушить полотенцем, нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, добавить пряности и мелко нашинкованный репчатый лук, перемешать и поставить в холодильник на 2 часа. Затем промаринованные потроха выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить еще кусочки масла. Потроха завернуть в фольгу и положить на решетку гриля. Жарить около 25 минут. Подавать шашлык с острым соусом.

Шашлык из телячьих почек

Компоненты

Почки телячьи – 600 г Масло топленое – 2 столовые ложки Пиво – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 10 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Телячьи почки промыть, разрезать вдоль, удалить крупные сосуды и протоки, натереть толченым чесноком, положить пряности, залить пивом и выдержать в холодильнике 2–3 часа. Затем почки вынуть из маринада, разрезать поперек на кусочки, посолить, поперчить, надеть их на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности. Шашлык необходимо периодически переворачивать и обильно смазывать сливочным маслом.

Блюда из свинины

Барбекю из свинины

Компоненты

Свиные отбивные – 4 шт. Чеснок – 5–6 зубчиков Жгучий перец – 1 стручок Томатный соус – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Мед – 1 столовая ложка Сметана – 3 столовые ложки Красный молотый перец – 1 чайная ложка Соль и молотый черный перец – по вкусу

Способ приготовления

Стручок жгучего перца очистить от семян и мелко порубить. Чеснок также мелко порубить. Отбивные посолить, поперчить, посыпать красным перцем, чесноком и жгучим перцем и выдержать на холоде около 2–3 часов. Приготовить соус: смешать томатный соус, масло, сметану и мед. Приготовленным соусом смазать отбивные и положить еще на 2 часа на холод. Затем мясо смазать оставшимся соусом, выложить на смазанную маслом специальную сковороду, поместить ее в барбекю и жарить около 30 минут.

Барбекю из свинины и яблок

Компоненты

Свинина – 600 г Яблоки – 2 шт. Масло растительное – 1–2 столовые ложки Яблочный уксус – 2–3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: яблоки очистить от кожуры, натереть на терке, смешать со сметаной и нагреть смесь до кипения. В охлажденную смесь добавить яблочный уксус и растительное масло, тщательно перемешать. Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, полить приготовленным соусом и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Промаринованный шашлык выложить на решетку вперемежку с четвертинками яблок и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения шашлык смазывать маринадом. Яблоки запекать недолго.

Биточки по-кубански, жаренные на решетке

Компоненты

Свинина жирная – 200 г Рис – 2 столовые ложки Яйца – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. Мука – 1 столовая ложка Помидоры – 2 шт. Паста томатная – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Капуста белокочанная – 50 г Чеснок – 3 зубчика Зелень укропа рубленая – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

Через мясорубку пропустить свинину, капусту, головку лука, рис и чеснок. В полученный фарш добавить три яичных желтка, рубленую зелень, посолить, поперчить и все тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформировать небольшие котлетки, смазать их растопленным салом, положить на решетку гриля и обжарить до образования румяной корочки. Во время жарения биточки смазывать растопленным салом.

Оставшиеся две головки лука мелко нашинковать, обжарить в растительном масле на глубокой сковороде, добавить томатную пасту и еще немного прожарить. Затем к луку добавить полстакана горячей воды, перемешать, посолить, поперчить и довести до кипения. При подаче на стол биточки полить приготовленным соусом.

Зразы из свинины (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Свинина – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Яйца сырые – 2 шт. Печень свиная – 200 г Масло топленое – 2–3 столовые ложки

Молоко – 1 стакан Белый хлеб – 2 ломтика Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень очистить от пленок и выдержать около 2 часов в молоке.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и вымоченным в молоке хлебом.

В фарш добавить яйца, соль и перец и вымесить до однородной массы. Из фарша сформировать плоские лепешки.

Вымоченную печень нарезать кусочками, положить на сковороду и обжарить в масле до полуготовности, а затем посолить. На середину каждой мясной лепешки положить по нескольку кусочков жареной печенки, лепешку с печенкой осторожно свернуть рулетом, защипать края, смазать маслом, посыпать молотыми сухарями и жарить на решетке гриля до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Свинина – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Хлеб белый – 2 ломтика Молоко – 0,5 стакана Сухари панировочные – 0,5 стакана Яйца вареные – 5 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и отжатым хлебом. Фарш посолить, поперчить, перемешать до однородной массы. Из вымешенного фарша сформировать небольшие лепешки, раскатать их. На середину каждой мясной лепешки положить очищенное вареное яйцо и соединить края. Зразы смазать растопленным маслом, обвалять в сухарях и жарить на решетке гриля до готовности мяса. Во время жарения зразы смазывать маслом.

Колбаски свиные жареные

Компоненты

Свинина – 800 г Сало – 100 г Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Зелень укропа – 1 пучок Кишки свиные – 200 г Смесь сухих молотых трав – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Через мясорубку пропустить мясо, лук, чеснок и сало. В фарш добавить пряности, соль и перец и тщательно перемешать. Свиные кишки хорошо промыть, дать стечь воде, затем плотно

заполнить их фаршем, концы перевязать прочной белой хлопчатобумажной ниткой. Колбаски смазать растопленным салом и жарить их на решетке гриля до полной готовности.

Котлеты ассорти жареные

Компоненты

Свинина – 200 г Говядина – 200 г Баранина – 200 г Сметана – 2–3 столовые ложки Яйца сырые – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Смесь сухих трав молотая – 2 чайные ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый черный перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо с чесноком дважды пропустить через мясорубку, в фарш добавить пряности, сметану и яйца, тщательно перемешать, посолить и вымесить до однородной массы. Мокрыми руками сформировать небольшие котлетки, обвалять их в муке, сбрызнуть растопленным маслом, положить на решетку гриля или барбекю и жарить с обеих сторон до готовности. Во время жарения котлеты смазывать маслом.

Котлеты свиные в сале

Компоненты

Свинина – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 5–6 столовых ложек Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Масло растительное – 5 столовых ложек Сальник свиной – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу Способ приготовления

Свиной сальник замочить в подсоленной воде на 2 часа.

Лук почистить, мелко порубить, обжарить в сливочном масле. Мясо пропустить через мясорубку. В фарш добавить обжаренный лук, мелко нарубленный чеснок, яйцо, сметану, перец и соль. Фарш хорошо вымесить и сформировать из него небольшие шарики.

Сальник расправить, нарезать небольшими кусочками. На каждый кусочек сальника положить шарик фарша и завернуть в сальник. Приготовленные котлетки смазать растительным маслом, уложить на решетку гриля и жарить до готовности.

Котлеты свиные жареные (4 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Свинина постная – 700 г Чеснок – 2–3 зубчика Белый хлеб – 2–3 ломтика Молоко – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Зелень петрушки рубленая – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку вместе с луком, размоченным в молоке хлебом и чесноком. В фарш добавить соль, перец, сырое яйцо и лимонный сок, перемешать. Если фарш получится жидким, добавить в него по мере необходимости панировочные сухари. Фарш вымесить до однородной массы и сформировать из него среднего размера котлеты.

Котлеты смазать растопленным салом, положить на решетку гриля и немного поджарить с обеих сторон. Затем котлеты надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности, часто смазывая их растопленным салом.

Вариант 2

Компоненты

Свинина без костей – 500 г Репчатый лук – 1–2 шт. Яйца сырые – 2 шт. Водка – 1 столовая ложка Фенхель молотый – 0,5 чайной ложки Соевый соус – 2–3 столовые ложки Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сухари панировочные – 3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину и репчатый лук пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить в него фенхель, водку, соевый соус и яйца, тщательно вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. Затем котлеты обвалять в сухарях, смазать растопленным маслом и жарить с обеих сторон в гриле или над раскаленными углями до образования поджаристой корочки.

Вариант 3

Компоненты

Свинина – 600 г Лук репчатый – 3 шт. Сало – 100 г Сухари панировочные – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу Зелень петрушки – 1 пучок

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Зелень мелко порубить и добавить в фарш. Фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать и сформировать из него котлеты. Сало нарезать маленькими кубиками, растопить на сковороде. Котлеты смазать растопленным салом, обвалять в

сухарях и жарить на решетке гриля до готовности. Во время жарения котлеты смазывать салом.

Вариант 4

Компоненты

Свинина – 400 г Говядина – 300 г Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Зелень петрушки – 1 пучок Масло растительное – 2 столовые ложки Карри молотый – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и зеленью петрушки. В фарш добавить пряности и соль и тщательно вымесить до однородной массы. Из фарша сформировать небольшие котлеты, смазать их маслом и жарить на решетке гриля до готовности, периодически смазывая маслом.

Котлеты свиные по-белорусски

Компоненты

Свинина с жирком – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Картофель – 1–2 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук и картофель почистить, разрезать на куски. Мясо вместе с луком и картофелем пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, хорошо вымесить и вылепить из него котлеты. Котлеты смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля, жарить с обеих сторон до готовности, часто смазывая маслом.

Многослойный шашлык из свинины

Компоненты

Свинина постная – 800 г Язык свиной – 400 г Чеснок – 2 зубчика Сало – 250 г Сметана – 2/3 стакана Вино белое – 1 стакан Хрен столовый – 2 столовые ложки Рубленая зелень укропа – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Язык отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, снять с него кожицу, мякоть нарезать маленькими кусочками.

Свинину нарезать небольшими кусочками и отбить так, чтобы получились тонкие полоски мяса. Эти полоски уложить в эмалированный таз, обильно поперчить, посыпать мелко

нарубленным чесноком, залить вином и выдержать на холоде 3–4 часа.

Сало также нарезать тонкими полосками. Кусочки языка обернуть полосками промаринованного мяса, а затем полосками сала. Подготовленный шашлык уложить на смазанную маслом решетку и жарить в гриле до готовности.

Смешать сметану с хреном и рубленой зеленью, посолить и поперчить. Приготовленный соус подать с шашлыком.

Молодой поросенок жареный (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушка молочного поросенка – 1 шт. Масло сливочное – 100 г Сметана – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Для равномерного прожаривания у тушки поросенка делают надрезы на грудинке, около тазовой кости и между лопатками. Затем с внутренней стороны сделать распорки, изнутри и сверху посолить и поперчить. Подготовленного поросенка положить на смазанный маслом металлический противень и поместить на решетку гриля, смазать мясо сметаной и полить растопленным маслом, жарить при температуре 200–250 градусов, периодически поливая образовавшимся соком. После того как поросенок равномерно покроется румяной корочкой, температуру гриля убавить до 170–180 градусов и жарить до полной готовности. Готового поросенка вынуть, немного охладить и разрубить на порционные куски. Для этого сначала нужно отрубить голову, затем тушку поросенка разрубить на две части вдоль позвоночника и каждую половину тушки разрубить уже вдоль ребер на порционные куски.

Вариант 2

Компоненты

Тушка молочного поросенка – 1 шт. Масло топленое – 100 г Майонез – 200 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Вино белое – 1 стакан Розмарин молотый – 1 столовая ложка Куркума молотая – 1 чайная ложка Перец красный молотый – 2 чайные ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Поросенка выпотрошить, натереть снаружи и изнутри солью, перцем и смесью пряностей. Смешать лимонный сок с вином, полить этой смесью поросенка также снаружи и изнутри и выдержать мясо на холоде 2–3 часа. Затем тушку смазать

растопленным маслом, надеть на вертел и жарить до зарумянивания, периодически переворачивая. Как только мясо слегка зарумянится, продолжать жарить и смазывать его смесью масла с майонезом.

Мясные колбаски ассорти

Компоненты

Говядина – 400 г Баранина – 200 г Свинина – 200 г Вода – 1/3 стакана Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Кориандр молотый – 1 чайная ложка Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, перемешать, влить немного воды, еще раз перемешать, выложить на решетчатый противень поставить на ночь на холод. При этом излишки воды стекут.

Лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить в выдержанный фарш. Туда же добавить кориандр и перец. Фарш тщательно перемешать, сформировать из него колбаски, смазать растительным маслом, обвалять в муке, положить на решетку гриля или барбекю и жарить до готовности, часто смазывая маслом.

Поросенок фаршированный

Компоненты

Тушка молочного поросенка с потрохами – 1 шт. Чеснок – 1 небольшая головка Сыр твердый – 200 г Брынза – 300 г Зелень петрушки, кинзы и укропа – по 1 пучку Масло растительное – 1/4 стакана Майонез – 200 г Мед – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Потроха поросенка (печень, легкое, почки, сердце, селезенку) хорошо промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, нарезать маленькими кусочками. Зелень мелко порубить. Чеснок раздавить. Сыр и брынзу натереть на терке. Смешать все подготовленные компоненты, немного посолить, влить масло и перемешать до однородной массы.

Тушку поросенка посолить и поперчить снаружи и внутри, начинить приготовленным фаршем и зашить брюшко белыми хлопчатобумажными нитками. Начиненного поросенка надеть на

вертел и жарить в разогретом гриле до готовности. Перед окончанием жарения тушку хорошо смазать глазурью из смеси майонеза с медом.

Поросенок, фаршированный капустой

Компоненты

Тушка молочного поросенка с потрохами – 1 шт. Капуста квашеная – 0,5 кочана Лук репчатый – 4–5 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сало свиное – 100 г Сметана – 0,5 стакана Яйца сырые – 4 шт. Зелень петрушки – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, растопить, добавить нарубленный лук и обжарить с салом. Потроха хорошо промыть, нарезать маленькими кубиками и обжарить вместе с луком и салом. В сковороду к потрохам положить квашенную капусту и потушить под крышкой до полуготовности капусты. Затем фарш немного остудить, добавить в него мелко нарубленную зелень и чеснок, посолить, поперчить, заправить яйцами и перемешать.

Тушку поросенка натереть солью и перцем, уложить фарш внутрь поросенка, зашить прочными белыми хлопчатобумажными нитками. Тушку смазать сметаной, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности. Во время жарения поросенка смазывать растопленным салом и стекающим в поддон соком. Перед окончанием приготовления поросенка несколько раз смазать сметаной.

Рулеты свиные жареные

Компоненты

Свинина – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло растительное – 1/3 стакана Горчица столовая 1 столовая ложка Сметана – 2 столовые ложки Пиво – 1/4 стакана Майоран и базилик молотые – по 1 чайной ложке Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину разрезать на 4 части, каждую часть отбить, посолить, поперчить, скатать в рулеты и закрепить белой хлопчатобумажной ниткой. Лук натереть на терке, чеснок раздавить. Затем лук, чеснок и пряности залить растительным маслом, перемешать, смазать этой кашицей мясо и выдержать на холоде 3–4 часа. Промаринованное мясо надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности.

Смешать горчицу со сметаной, развести пивом, тщательно перемешать. Приготовленной глазурью во время жарки периодически смазывать мясо.

Рулеты свиные по-походному

Компоненты

Свинина мясная без костей – 800 г Сало – 100 г Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Масло растительное – 1–2 столовые ложки Зелень петрушки – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и картофель почистить, нарезать кружочками, посолить и слегка обжарить на растопленном сале.

Мясо нарезать порционными кусками, тонко отбить, посолить, поперчить, на каждый кусок мяса выложить порциями жареный картофель с луком, сверху посыпать рубленой зеленью. Затем мясо свернуть рулетиками. Сверху рулетики смазать растительным маслом, закрепить нитками и завернуть в фольгу или в толстую промасленную бумагу, положить в приготовленную под костром ямку и выпекать в горячих углях около 40 минут.

Рулеты свиные, фаршированные овощами

Компоненты

Свиная вырезка – 600 г Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Перец сладкий – 1 шт. Зелень петрушки и укропа рубленая – по 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Майонез – 3 столовые ложки Сметана – 3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мелко нашинковать овощи и зелень, посолить, поперчить и перемешать. Вырезку нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить. На каждый кусок мяса выложить порциями овощи, мясо осторожно скатать в рулеты и закрепить нитками.

Рулеты выложить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности, смазывая рулеты с обеих сторон соусом из смеси майонеза со сметаной и растительного масла.

Свинина, жаренная в гриле (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Свинина – 1 кг Майонез – 3 столовые ложки Сметана – 4

столовые ложки Кетчуп – 3 столовые ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка Вино красное – 0,5 стакана Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на порционные куски, смазать соусом и положить на ночь в холодильник. Соус приготовить из сметаны, майонеза, кетчупа, горчицы и вина. Утром промаринованную свинину посолить, поперчить, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности, часто смазывая приготовленным соусом.

Вариант 2

Компоненты

Свинина без костей – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Зелень кинзы и петрушки рубленая – по 1 столовой ложке Вино белое – 0,5 стакана Сметана – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: чеснок почистить, мелко нарезать и смешать с рубленой зеленью, затем приготовленную смесь растолочь с солью, залить вином и лимонным соком.

Свинину промыть, обсушить полотенцем, нарезать на порционные куски, положить в маринад и поставить в холодильник на 4–5 часов. Затем мясо посолить, поперчить, надеть шампуры и жарить в гриле, периодически сбрызгивая маринадом. В конце приготовления мясо несколько раз смазать сметаной.

Свинина, жаренная на вертеле (5 вариантов)

Вариант 1

Компоненты

Свинина постная – 800 г Шпик – 100 г Чеснок – 2 зубчика Сметана – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Шпик нарезать мелкими кусочками. Чеснок почистить и тоже мелко нарезать. Свинину промыть холодной водой, обсушить полотенцем и равномерно по всему куску наколоть ножом, а затем нашпиговать салом и чесноком. Мясо посолить, поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле, периодически смазывая сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Свинина – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 1 шт. Корень сельдерея – 1 шт. Корица молотая – 1 чайная ложка Тимьян молотый – 1 чайная ложка Мускатный орех тертый – 0,5 чайной ложки Вино сухое красное – 2 стакана Сметана – 0,3 стакана Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: лук, чеснок и корешок сельдерея почистить и очень мелко нашинковать, залить сухим красным вином, добавить пряности и все тщательно перемешать.

Окорок промыть, обсушить полотенцем, залить маринадом и поставить в холодильник на 1 сутки. Промаринованный окорок натереть солью и перцем, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности, периодически поливая маринадом и смазывая сметаной.

Вариант 3

Компоненты

Свинина – 1,5 кг Сало свиное топленое – 1 столовая ложка Тмин – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Кусок свинины натереть тмином, поперчить и положить на 30 минут в холодильник. Затем мясо посолить, надеть на вертел и жарить до готовности в гриле, часто смазывая салом.

Вариант 4

Компоненты

Свинина – 1,3 кг Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 0,3 стакана Паприка и тмин – по 2 чайные ложки Мед – 2 столовые ложки Пиво – 0,25 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить чесночное масло: раздавить чеснок и смешать его с растительным маслом.

Кусок свинины обсушить полотенцем, поперчить, обсыпать пряностями, облить чесночным маслом и положить на 1–2 часа в холодильник.

Затем свинину натереть солью, надеть на вертел и жарить в гриле до полной готовности, перед окончанием жарки мясо несколько раз хорошенько смазать смесью пива и меда.

Вариант 5

Компоненты

Свинина постная – 800 г Шпик – 100 г Чеснок – 2–3 зубчика Сало топленое – 1–2 столовые ложки Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Шпик нарезать мелкими кусочками. Чеснок почистить и тоже мелко нарезать. Свинину промыть холодной водой, обсушить полотенцем и равномерно по всему куску наколоть ножом, а затем нашпиговать салом и чесноком. Подготовленное мясо посолить, поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности, поочередно смазывая растопленным салом и сбрызгивая уксусом.

Свинина, жаренная с бананами

Компоненты

Свинина постная – 700 г Бананы – 2–3 шт. Масло растительное – 4–5 столовых ложек Ядра грецких орехов – 2–3 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Мед – 1 столовая ложка Масло топленое – 2 столовые ложки Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Орехи измельчить и тщательно растереть с растительным маслом. В кашицу добавить мед и перемешать. Мясо нарезать порционными кусками, поперчить, обмазать кашицей и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем мясо посолить, выложить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности, примерно по 3–4 минуты с каждой стороны.

Бананы разрезать на 4 части, затем каждую часть еще пополам, уложить на сковороду, смазанную масло, сбрызнуть лимонным соком, посыпать тертым сыром и запечь в течение 10 минут. На блюдо выложить мясо, вокруг разложить кусочки бананового гарнира.

Свинина, жаренная с овощами

Компоненты

Свинина – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Молодой кабачок – 1 шт. Баклажан – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Тмин – 1 чайная ложка Соевый соус – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками и поперчить. Чеснок раздавить, смешать с растительным маслом, добавить тмин и соевый соус, перемешать. Приготовленной смесью обмазать мясо и выдержать в холодильнике 2 часа. Затем мясо посолить, надеть на шампуры вперемежку с кружочками кабачка и баклажана и

жарить над раскаленными углями до готовности, время от времени переворачивая и смазывая маринадом.

Свинина, жаренная с фруктами

Компоненты

Свинина – 1 кг Яблоки сладкие – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Чернослив – 10 шт. Лимон – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Пиво – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Тмин молотый – 1 чайная ложка Корица молотая – 1 чайная ложка Мед – 1,5 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отбить, натереть толченым чесноком, посолить, поперчить и выдержать 30 минут в холодильнике. Яблоки, лук и чернослив без косточек нарезать кусочками, смешать с пряностями, полить лимонным соком и перемешать. Приготовленный фарш выложить на середину плоского куска мяса, скатать свинину в рулет, обвязать белой хлопчатобумажной ниткой, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности, примерно 1–1,5 часа. Во время жарки мясо поливать смесью растительного масла с пивом. Последние 6–8 минут жарения мясо смазывать медом.

Свинина, запеченная с грибами

Компоненты

Свинина – 700 г Сало свиное – 50–70 г Грибы белые – 200 г Корень сельдерея – 70 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать порционными кусками, слегка отбить, полить лимонным соком, посолить и поперчить, выдержать 30–40 минут в холодильнике. Затем мясо смазать растопленным салом и обжарить с обеих сторон на решетке гриля до румяной корочки. Грибы нарезать маленькими кусочками, обжарить в сале, добавить нарезанный соломкой лук и натертый на крупной терке сельдерей и прожарить вместе с грибами. Обжаренное мясо с грибами и овощами выложить на смазанную маслом фольгу, полить сметаной, перемешать, завернуть в фольгу, поместить на решетку гриля и запечь.

Свинина, запеченная с луком и чесноком

Компоненты

Свинина нежирная – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Сметана – 3–4 столовые ложки Карри молотый – 1 столовая ложка Свиной жир или масло – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и посыпать пряностями. Лук нарезать колечками. Чеснок раздавить и смешать со сметаной. На смазанную жиром фольгу выложить свинину, смешать ее со сметаной и чесноком, сверху положить лук и упаковать мясо с луком в фольгу. Запекать на смазанной жиром решетке гриля.

Свинина, запеченная с морковью и сельдереем

Компоненты

Свинина – 1,5 кг Сало – 150 г Морковь – 3 шт. Корень сельдерея – 50 г Лавровый лист – 2–3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Корень сельдерея натереть на терке, смешать его с измельченным лавровым листом. Сало и морковь нарезать кусочками. В куске свинины сделать глубокие надрезы и нашпиговать его салом и морковью. Затем свинину натереть солью, перцем и тертым сельдереем. Мясо уложить на смазанную маслом фольгу, завернуть его в несколько слоев фольги и запекать на решетке гриля до готовности. Готовое мясо вынуть из гриля и оставить в фольге до полного остывания.

Свиные ножки грилированные

Компоненты

Свиные ножки – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Масло растительное – 1/4 стакана Горчица – 1 столовая ложка Мед – 1 столовая ложка Пиво – 6–7 столовых ложек Измельченная цедра лимона – 2 столовые ложки Зелень петрушки, кинзы и укропа – по 1 пучку Соль, черный и белый молотый перец – по вкусу Способ приготовления

Ножки хорошо промыть с помощью твердой щетки, надрезать со всех сторон кожицу, поперчить, посолить, обмазать кашицей чеснока, смазать растительным маслом, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности, примерно около 2 часов.

Приготовить смесь из пива, меда, горчицы и оставшегося растительного масла. Этой смесью смазывать ножки во время

жарения в гриле. Готовые ножки немного остудить, удалить кости, мякоть выложить на блюдо, обильно посыпать рубленой зеленью. Подавать с острым соусом.

Свиные отбивные жареные (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Свинина с косточками – 800 г Свиной жир – 1–2 столовые ложки Сухари панировочные – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, каждый кусок отбить, посолить, поперчить, обмазать жиром, обсыпать сухарями, надеть на шампуры и жарить в гриле до образования румяной корочки.

Вариант 2

Компоненты

Свиные отбивные – 4 шт. Горчица столовая – 1 столовая ложка Сметана – 2 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Сухари молотые – 2 столовые ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Отбивные хорошо отбить, поперчить, смазать топленым маслом, положить на решетку гриля и прожарить 5 минут. Затем отбивные вынуть из гриля, смазать со всех сторон глазурью, приготовленной из смеси сметаны, горчицы и подсолнечного масла, посыпать молотыми сухарями. Мясо положить на решетку гриля и жарить до готовности еще около 5–7 минут.

Свиные отбивные пикантные

Компоненты

Свиные отбивные – 6 шт. Кетчуп острый – 2 столовые ложки Майонез – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Горчица – 1 столовая ложка Паприка молотая – 1 чайная ложка Перец молотый черный и соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать горчицу с растительным маслом и паприкой, добавить майонез и кетчуп, все перемешать до однородной массы. Отбивные посолить, поперчить, обмазать приготовленной пастой, выдержать 30 минут в холодильнике. Затем мясо надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности. Во время жарения

мясо смазывать маринадом.

Свиные отбивные хрустящие

Компоненты

Свиные отбивные – 6 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Сыр тертый – 0,5 стакана Базилик сушеный молотый – 1–2 чайные ложки Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать сыр с растопленным маслом, сметаной и пряностями и вымесить до однородной массы. Отбивные слегка отбить, посолить, поперчить, обмазать приготовленной пастой, положить на смазанную жиром решетку гриля и жарить по 8-10 минут с каждой стороны.

Свиные отбивные с черносливом

Компоненты

Свиные отбивные – 4 шт. (по 150 г каждая) Чернослив половинками – 1 стакан Масло сливочное – 4 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Отбивные хорошо отбить, поперчить, посолить, смазать растопленным маслом и обжарить на решетке гриля с обеих сторон до появления румяной корочки. Затем обжаренное мясо выложить по отдельности на смазанную маслом фольгу. На каждый кусок мяса положить половинки слив. Мясо со сливами скатать рулетом, смазать маслом, плотно завернуть в фольгу и запекать в гриле до готовности.

Свинина по-пекински

Компоненты

Вырезка свиная – 700 г Лук репчатый – 3–4 шт. Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соевый соус – 2 столовые ложки Водка – 1 столовая ложка Сахар – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Вырезку нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Лук нарезать кольцами. Смешать соевый соус с растительным маслом, водкой и сахаром. Приготовленным соусом смазать мясо, нанизать на шпажки вперемежку с репчатым

луком и жарить над раскаленными углями до готовности, часто переворачивая и смазывая мясо соусом.

Свиные ребрышки с медом (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Свиные ребрышки – 1,5 кг Чеснок – 3–4 зубчика Лимон – 1 шт. Соус ткемали – 3–4 столовые ложки Паприка молотая – 2 чайные ложки Тмин молотый – 1–2 чайные ложки Масло растительное – 0,5 стакана Мед – 2 столовые ложки Сметана – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ребрышки разрезать на порционные куски, посолить, поперчить и посыпать тмином и паприкой. Из лимона выжать сок, смешать его с соусом ткемали и растительным маслом. Приготовленной смесью обмазать мясо и выдержать около 2 часов в холодильнике. Затем мясо надеть на шампуры и жарить в гриле, часто переворачивая и смазывая смесью меда со сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Свинина на ребрышках – 1,5 кг Чеснок – 2–3 зубчика Горчица столовая – 1 столовая ложка Майонез – 4 столовые ложки Томатная паста – 2 чайные ложки Апельсиновый сок – 1 столовая ложка Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 1/3 стакана Мед – 1 неполные столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину разрезать на порционные куски, поперчить. Приготовить маринад, смешав горчицу с томатной пастой, майонезом, апельсиновым и лимонным соками. Приготовленным маринадом обмазать куски мяса и выложить на 2–3 часа на холод. Затем мясо посолить, надеть на шампуры и жарить до готовности в гриле. Смешать растительное масло с медом и перед концом жарения смазывать мясо приготовленной глазурью.

Свиные ребрышки с пряностями

Компоненты

Свинина на ребрышках – 1 кг Йогурт натуральный – 1–1,5 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 3 столовые ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Имбирь

молотый – 1 чайная ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Смешать йогурт с лимонным соком и растительным маслом, добавить пряности и перемешать. Мясо нарезать порционными кусками, немного отбить, посолить, поперчить, положить в приготовленный соус и выдержать 2 часа на холоде. Затем промаринованное мясо положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности, периодически смазывая маринадом.

Свиные ребрышки по-китайски (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Свиные ребрышки – 600 г Вода газированная – 0,5 стакана Вино красное – 3 столовые ложки Соевый соус – 4 столовые ложки Крахмал – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 2 чайные ложки Корень имбиря – 15 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать соевый соус с крахмалом и вином, влить воду и перемешать. Корень имбиря натереть на мелкой терке. Ребрышки разрезать на кусочки, натереть имбирем, посолить, посыпать сахаром, поперчить и положить в приготовленный маринад на 2–3 часа. Промаринованные ребрышки вынуть из маринада, надеть на шампуры, смазать маслом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Свиные ребрышки – 1 кг Чеснок – 5–6 зубчиков Майонез – 3 столовые ложки Соевый соус – 2 столовые ложки Кетчуп острый – 2 столовые ложки Пиво – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с растительным маслом, добавить майонез, соевый соус и кетчуп, посолить, поперчить, перемешать и развести пивом.

Свинину разрезать на 6 частей, смазать приготовленным соусом, поставить на ночь в холодильник.

Промаринованную свинину вынуть из холодильника и выдержать при комнатной температуре не меньше 1 часа, затем посолить, поперчить и жарить в гриле до готовности, периодически смазывая соусом.

Вариант 3

Компоненты

Свинина на ребрышках – 1,5 кг Лимонный сок – 2 столовые ложки Вино сухое – 2 столовые ложки Водка – 2 столовые ложки Томатный соус – 1/3 стакана Мед – 1 столовая ложка Имбирь свежий – 20 г Паприка – 1–2 чайные ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, посыпать паприкой, сбрызнуть смесью водки и лимонного сока и поставить на 2 часа на холод.

Приготовить глазурь: имбирь натереть на терке, смешать с вином, добавить томатный соус, мед и тщательно перемешать.

Промаринованное мясо надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности. В конце жарки смазывать мясо приготовленной глазурью.

Свиные ребрышки с хреном

Компоненты

Свиные ребрышки – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Пиво – 1 стакан Паприка молотая – 2 чайные ложки Хрен тертый – 2 столовые ложки Сметана – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 0,5 чайной ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свиные ребрышки нарезать порционными кусками, посыпать мелко нарубленным луком, залить пивом и выдержать в прохладном месте 3–4 часа. Затем мясо посолить, поперчить, посыпать паприкой, выдержать 20–30 минут, надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности, во время жарения сбрызгивать мясо пивом. Смешать хрен со сметаной, растительным маслом, солью и сахаром и подать приготовленный соус с прожаренными свиными ребрышками.

Шашлык из молочного поросенка

Компоненты

Молочный поросенок – 1 кг Белое вино – 1 стакан Зеленый лук – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Поросенка разрезать на маленькие кусочки, полить вином и выдержать около 1 часа в холодильнике. Затем мясо посолить, поперчить, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями или в гриле, периодически поливая вином.

Готовый шашлык подавать с рубленым зеленым луком.

Шашлык из свинины (8 вариантов)

Вариант 1 Компоненты

Свинина – 1 кг Лук репчатый – 3 шт. Помидоры – 2 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, две луковицы мелко нашинковать, а третью нарезать кольцами. Мясо нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус и растительное масло, мелко нарезанный репчатый лук и рубленую зелень, посолить и

поперчить, тщательно все перемешать и поставить в холодильник на 4–5 часов.

Затем промаринованные кусочки мяса надеть на шампуры, чередуя их с кольцами лука, и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности, не забывая поливать маринадом. Готовый шашлык выложить на блюдо, обложить его кружочками помидоров.

Вариант 2

Компоненты

Свинина – 700 г Лук репчатый – 2–3 шт. Сало свиное – 50 г Уксус столовый – 1 столовая ложка Лимонный сок – 2 столовые ложки Карри – 2 чайные ложки Базилик молотый – 1 столовая ложка Соль и белый молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать кусочками, поперчить, натереть пряностями, полить уксусом и лимонным соком и выложить в холодильник на 5–6 часов. Затем мясо очистить от пряностей, посолить, нанизать на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарить над раскаленными углями или в гриле, периодически смазывая растопленным салом.

Вариант 3

Компоненты

Свинина – 700 г Лук репчатый – 6–7 шт. Лимон – 1 шт. Гранат – 1 шт. Вино белое – 1,5 2 стакана Зелень кинзы, укропа, базилика – по 1 небольшому пучку Лавровый лист – 2–3 шт. Лаваш армянский – 1 шт. Соль, красный и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления этого шашлыка хорошо взять нежирные куски свинины с косточками.

Свинину нарезать кусочками, уложить в эмалированную миску, посыпать перцем, кусочками лаврового листа, мелко нарезанным репчатым луком и рубленой зеленью. Мясо залить смесью вина и лимонного сока. Жидкость должна быть чуть выше мяса. Посуду накрыть крышкой и поставить на холод на 3–4 часа.

Затем мясо нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, часто сбрызгивая вином.

На дно широкого блюда положить лаваш, на него уложить шашлык, сверху тонкие кольца репчатого лука, полить соком граната и немного посыпать зернами граната. Блюдо накрыть и дать постоять 10–15 минут.

Вариант 4

Компоненты

Свинина постная – 600 г Лук репчатый – 3–4 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Помидоры – 2–3 шт. Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Зелень петрушки рубленая – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать кусочками, поперчить, уложить в кастрюлю, добавить мелко порубленный лук, зелень и помидоры, положить толченый чеснок, все тщательно перемешать и поставить на 68 часов на холод. Подготовленное мясо нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая уксусом.

Вариант 5

Компоненты

Свинина постная – 800 г Сало – 50 г Кефир – 2 стакана Базилик молотый – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать кусочками, посыпать базиликом, залить кефиром и выдержать на холоде 3–4 часа. Затем мясо посолить, поперчить, надеть на шампуры, смазать растопленным салом и жарить в гриле до готовности, часто переворачивая и смазывая салом.

Вариант 6

Компоненты

Свинина постная – 800 г Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 1–2 шт. Свиное сало – 100 г Квас хлебный – 0,5–0,7 л Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, выложить в эмалированную посуду, добавить мелко нарубленный лук, перемешать, залить квасом и выдержать около 6 часов на холоде. Затем промаринованное мясо натереть толченым чесноком, посолить, поперчить, надеть на шампуры и жарить до готовности в гриле или над раскаленными углями, периодически смазывая растопленным салом.

Вариант 7

Компоненты

Свинина средней жирности – 800 г Ягоды клюквы – 1 стакан Чеснок – 3–4 зубчика Перец душистый – 6 8 горошин Лавровый лист

– 1 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить, пропустить через чеснокодавилку. Из клюквы выдавить сок, смешать с чесноком, добавить пряности.

Свинину нарезать кусочками так, чтобы каждый кусочек свинины был с жирком, мясо поперчить, посолить, положить в чесночно-клюквенный сок и поставить в холодильник на 4–5 часов. Затем мясо вынуть из маринада, надеть на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями или в гриле.

Вариант 8

Компоненты

Свинина – 800 г Лук репчатый – 2–3 шт. Томатный сок – 0,5 стакана Лимон небольшой – 1 шт. Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Сало свиное – 70-100 г Соль и молотый перец – по вкусу Способ приготовления

Свинину нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, влить смесь томатного сока с уксусом, перемешать и поставить на 3–4 часа на холод. Промаринованное мясо посолить, поперчить, надеть на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и кружочками лимона, смазать растопленным салом и жарить в гриле до готовности.

Шашлык из свинины и грибов

Компоненты

Свинина – 400 г Шампиньоны – 10 шляпок небольшого размера Перец сладкий – 1–2 шт. Помидоры мелкие – 5–6 шт. Масло растительное – 1/3 стакана Паприка молотая – 1–2 чайные ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину отбить до толщины 0,5 см, разрезать на полоски, посолить, поперчить и скатать в трубочки. Перец очистить от семян, нарезать кусочками. Помидоры разрезать пополам.

Затем мясо, шампиньоны, помидоры и перец чередуя нанизать на шпажки и жарить в гриле до готовности, периодически смазывая смесью растительного масла с паприкой.

Шашлык из свинины и цитрусовых

Компоненты

Свинина постная – 800 г Лимонный сок – 1/3 стакана Сок грейпфрутовый – 1/3 стакана Белое вино – 1/3 стакана Корица

молотая – 2 чайные ложки Апельсин – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать кусочками, поперчить, посыпать корицей, перемешать, залить смесью вина и соков и поставить на холод на 5–6 часов. Промаринованное мясо посолить, еще раз поперчить, надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто поливая маринадом. Готовый шашлык выложить на блюдо и украсить кружочками апельсина.

Шашлык из свинины и лесных ягод

Компоненты

Свинина – 800 г Лук репчатый – 2–3 шт. Уксус столовый – 3–4 столовые ложки Клюква – 100 г Брусника – 100 г Сахар – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, поперчить, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарубленным луком и пряностями, перемешать и выдержать 4–5 часов на холоде.

Ягоды залить небольшим количеством воды, довести до кипения, проварить несколько минут и протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать.

Промаринованный шашлык очистить от лука и пряностей, надеть на шампуры, жарить до готовности в гриле или над раскаленными углями. Подавать шашлык вместе с приготовленным соусом.

Шашлык из свинины по-белорусски

Компоненты

Свинина – 400 г Картофель – 3 шт. Помидор – 1 шт. Сметана – 3 столовые ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать маленькими кусочками, посыпать красным перцем и немного обжарить на сковороде с топленым маслом. Картофель нарезать кружочками, также обжарить в масле. На смазанную маслом фольгу выложить кусочки обжаренного мяса, посолить, на него положить картофель и тоже посолить, сверху положить дольки помидоров, посыпать зеленью и полить

сметаной. Блюдо упаковать в фольгу, положить на решетку гриля и запекать около 30 минут.

Шашлык из свинины, говядины и телятины

Компоненты

Свинина, говядина, телятина – по 500 г Свиное копченое сало – 250 г Лук репчатый – 2 шт. Вино сухое белое – 0,5 стакана Масло топленое или жир – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, каждый кусочек отбить, посолить, поперчить. Сало также нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать кольцами. На шампуры нанизать поочередно кусок сала, кусок говядины, кружок лука, затем кусок сала, кусок свинины, кружок лука и кусок сала, кусок телятины, кружок лука и т. д. Мясо сбрызнуть вином и жарить над раскаленными углями или в гриле, периодически поливая шашлык вином и смазывая растопленным маслом.

Шашлык из свинины по-испански

Компоненты

Свинина постная без костей – 700 г Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Масло оливковое – 1/4 стакана Чеснок – 5–6 зубчиков Шафран молотый – 1 чайная ложка Зира молотая – 2–3 чайные ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, полить лимонным соком. Чеснок пропустить через чеснокодавилку и добавить к мясу. Положить остальные пряности, влить оливковое масло, перемешать и поставить на 6–8 часов на холод. Промаринованное мясо нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями.

Шашлык из свиной печени (4 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Печень свиная – 1 кг Сметана – 0,5 стакана Чеснок – 5–6 зубчиков Масло топленое – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить и растолочь, затем смешать со сметаной.

Печень нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, полить смесью сметаны и чеснока, поставить в холодильник и выдержать 1 час. Затем кусочки печени поперчить, сбрызнуть растопленным маслом, надеть на шпажки и жарить в гриле примерно по 10 минут с каждой стороны, поочередно смазывая сметаной и топленым маслом. Перед окончанием приготовления печень сбрызнуть несколько раз раствором поваренной соли.

Вариант 2

Компоненты

Печень свиная – 800 г Сало – 100 г Лук репчатый – 1 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Масло растительное – 4 столовые ложки Измельченная цедра апельсина – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Лук очень мелко порубить, обжарить в растительном масле до размягчения, немного остудить, добавить апельсиновую цедру и тщательно перемешать до образования пасты. Сало нарезать маленькими кусочками. Печень нарезать небольшими кусочками, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, смазать луковой пастой, выдержать 1–2 часа на холоде. Затем подготовленную печень надеть на шпажки вперемежку с кусочками сала и жарить в гриле до образования румяной корочки. Во время жарения печень необходимо смазывать маслом или салом. Перед окончанием приготовления печень несколько раз сбрызнуть раствором поваренной соли.

Вариант 3

Компоненты

Печень свиная – 800 г Молоко – 1,5 стакана Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать кусочками, залить молоком и поставить на 3–4 часа на холод. Затем печень поперчить, надеть на шампур, смазать растопленным маслом и жарить в гриле, часто переворачивая и смазывая маслом. Перед окончанием приготовления печень нужно посолить.

Вариант 4

Компоненты

Печень свиная – 600 г Сало свиное – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 1–2 шт. Лимон – 0,5 шт. Соль и молотый перец –

по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать небольшими кусочками и поперчить. Сало также нарезать несколько большими кусочками. Лук, лимон и помидоры нарезать кружочками. Затем кусочки печени нанизать на шпажки, чередуя с кусочками сала и кружочками лука, лимона и помидоров, полить растопленным свиным салом, поместить над раскаленными углями или в гриль и жарить со всех сторон до готовности. Во время жарения шашлык смазывать растопленным салом. За 10 минут до окончания приготовления шашлык сбрызнуть раствором соли, приготовленным из расчета двух чайных ложек соли на полстакана воды.

Шницель свиной ароматный

Компоненты

Свиной шницель – 3 шт. Уксус столовый – 1 столовая ложка Томатный соус – 1/4 стакана Чеснок – 2 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок раздавить, смешать с томатным соусом, тмином и лимонным соком. Шницели поперчить, посолить, смазать со всех сторон приготовленным соусом, положить на решетку гриля и жарить до образования румяной корочки, периодически смазывая маслом.

Блюда из мяса кролика

Барбекю из кролика, картофеля и лука

Компоненты

Мясо кролика – 1 кг Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 1–2 шт. Сок лимонный – 2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо натереть толченым чесноком, обильно поперчить, сбрызнуть лимонным соком, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Лук и картофель почистить, нарезать кусочками.

Промаринованное мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, смазать растопленным маслом, положить на двойную решетку барбекю. Кусочки лука и картофеля также смазать

маслом и положить на решетку к мясу. Жарить блюдо с обеих сторон, часто смазывая маслом.

Кролик, жаренный в глазури

Компоненты

Тушка кролика – 1 шт. Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Сало свиное – 250 г Сметана – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку кролика промыть и обсушить бумажными салфетками. На тушке сделать надрезы, нашпиговать ее кусочками сала, затем тушку посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и выдержать около 1 часа в холодильнике. Промаринованную тушку кролика надеть на вертел, обмазать ее сметаной и жарить в гриле до готовности, периодически переворачивая и смазывая сметаной.

Кролик, жаренный в гриле (4 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Мясо кролика (задняя часть) – 1 кг Шпик – 100 г Сметана – 0,5 стакана Чеснок – 4 зубчика Уксус столовый – 0,5 стакана Порошок имбиря – 0,5 чайной ложки Майоран – 1 чайная ложка Лавровый лист – 1 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Кролика промыть холодной водой, затем выдержать в растворе уксуса (0,5 стакана столового уксуса на 2,5 стакана воды) в течение 3–4 часов.

Имбирь, лавровый лист и майоран залить небольшим количеством воды, довести до кипения, перемешать и выдержать под крышкой 0,5 часа.

Подготовленное мясо вынуть из маринада, обсушить полотенцем, сделать надрезы вдоль позвоночника и задних лапок и нашпиговать мелко нарезанным шпиком и чесноком. Посолить, поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле, периодически переворачивая и поливая приготовленным настоем пряностей. Ближе к концу жарки кролика нужно несколько раз смазать сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Тушка кролика – 1 шт. Шпик – 150 г Чеснок – 5 зубчиков Уксус яблочный – 0,5 стакана Вино сухое красное – 0,5 стакана Горчица столовая – 0,5 столовой ложки Сметана – 0,5 стакана Масло топленое – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Подготовить маринад: смешать яблочный уксус с вином, добавить горчицу и толченый чеснок и тщательно перемешать. Тушку кролика промыть, положить в эмалированную посуду, полить маринадом, положить в холодильник и выдержать в маринаде 8-10 часов.

Затем кролика вынуть, обсушить, сделать надрезы с двух сторон вдоль позвоночника и продольные надрезы вдоль лапок. В эти надрезы положить полоски сала. Затем кролика надеть на вертел гриля и жарить до готовности. В начале приготовления тушку надо несколько раз полить маринадом, а затем периодически смазывать сметаной и сливочным маслом.

Вариант 3

Компоненты

Тушка кролика – 1 шт. Шпик – 100 г Морковь – 1 шт. Чеснок – 5–6 зубчиков

Масло топленое – 4 столовые ложки Сметана – 0,3 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Тушку кролика промыть, обсушить салфеткой, с двух сторон вдоль позвоночника и вдоль задних лапок сделать надрезы и нашпиговать мелко нарезанными шпиком, морковью и чесноком.

Затем мясо посолить, поперчить, смазать смесью топленого масла со сметаной, надеть на вертел и жарить при температуре 200–220 градусов, периодически смазывая тушку маслом со сметаной. Приготовленного кролика остудить, снять с вертела и разрезать на порционные куски.

Вариант 4

Компоненты

Мясо кролика – 1,5 кг Сало свиное – 100 г Вино сухое белое – 0,5 стакана Сок лимонный – 2 столовые ложки Чеснок – 1 головка Лавровый лист – 2–3 шт. Сметана – 0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Кролика разрезать на порционные куски, каждый кусок нашпиговать салом и чесноком, полить смесью лимонного сока и вина, посыпать растертым лавровым листом и выдержать в холодильнике 2–3 часа. Мясо вынуть из маринада, посолить и

поперчить, положить на сковороду и обжарить на сале со всех сторон. Затем куски кролика немного остудить, надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности. Во время жарки смазывать мясо сметаной. Подавать блюдо с любым гарниром.

Шашлык из кролика (4 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Мясо кролика – 800 г Молоко – 1,5 стакана Лук репчатый – 2–3 шт. Лимон – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на кусочки, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и выдержать на холоде около 1 часа. Затем крольчатину залить молоком и выдержать на холоде еще 2 часа. Подготовленное мясо нанизать на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, смазать растопленным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями до образования румяной корочки, часто смазывая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Мясо кролика – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 4–5 столовых ложек Зелень укропа – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо кролика разрубить на маленькие кусочки, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарубленным луком, перемешать и поставить на 2 часа на холод. Промаринованное мясо очистить от лука, надеть на шампуры, смазать растопленным маслом и жарить до готовности в гриле или над раскаленными углями, периодически смазывая маслом.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, залить растительным маслом, немного посолить и перемешать. Готовый шашлык выложить на блюдо, полить чесночным маслом и посыпать рубленым укропом.

Вариант 3

Компоненты

Мясо кролика – 800 г Лук репчатый – 2–3 шт. Яблоки – 3–4 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и молотый

перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарубленным луком, перемешать и выдержать на холоде около 1 часа.

Яблоки разрезать на четвертинки, припустить их в растительном масле и вынуть. Масло из-под яблок остудить, добавить в маринованное мясо, перемешать и выдержать еще 2–3 часа на холоде. Затем промаринованное мясо нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями, периодически смазывая маринадом.

Подавать шашлык на блюде с поджаренными яблоками, обильно посыпав рубленой зеленью.

Вариант 4

Компоненты

Мясо кролика – 700 г Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Лимон – 1 шт. Перец острый – 1 стручок Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок мелко порубить. Стручок перца очистить от семян, нарезать очень мелко. Смешать подготовленные овощи, влить уксус, выжатый из лимона сок и растительное масло, добавить измельченную цедру лимона и перемешать.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, положить в приготовленный маринад, перемешать и поставить на 3–4 часа в прохладное место.

Промаринованное мясо надеть на шпажки, жарить в гриле или над раскаленными углями до румяной корочки, часто поливая растительным маслом.

Шашлык из кролика и грудинки

Компоненты

Мясо кролика – 1,2 кг Грудинка свиная копченая – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Вино сухое красное – 0,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Крольчатину нарезать кусочками, посолить, поперчить, полить вином, посыпать растертым лавровым листом, перемешать и положить на холод на 45 часов. Затем промаринованное мясо обвалять в муке, нанизать на шампуры вперемежку с кусочками

грудинки и кольцами репчатого лука и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая шашлык топленым маслом.

Подавать блюдо с рисовым или картофельным гарниром.

Шашлык из кролика, грудинки и шампиньонов

Компоненты

Мясо кролика – 1,5 кг Грудинка – 100 г Шампиньоны – 10 шт. Лук репчатый мелкий – 16 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Масло топленое – 1–2 столовые ложки Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Майоран молотый – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый горошком – 7–8 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Кролика разрезать на кусочки, посолить, поперчить, выложить в эмалированную посуду, полить уксусом, посыпать пряностями и выдержать на холоде 7–8 часов.

Грудинку нарезать тонкими ломтиками. Луковицы почистить и, не разрезая, обжарить в масле до золотистого цвета. Грибы промыть, нарезать и тоже слегка обжарить в масле.

Промаринованную крольчатину нанизать на шампуры вперемежку с грудинкой, грибами и луком и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая топленым или растительным маслом.

Шашлык из кролика и сала с пряностями

Компоненты

Мясо кролика – 1 кг Сало свиное – 250 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 4–5 зубчиков Вино белое – 0,5 стакана Уксус столовый – 1/4 стакана Вода – 1/4 стакана Корень имбиря – 30 40 г Карри молотый – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Перец жгучий – 1 стручок Сахар – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: 50 г свиного сала нарезать мелкими кусочками, растопить на сковороде и обжарить в нем мелко нарубленный репчатый лук до золотистого цвета. К луку добавить вино, уксус, воду, карри и сахар. Смесь перемешать, довести до кипения и остудить.

Мясо разрубить на кусочки, уложить в эмалированную посуду, добавить нарезанное кубиками сало, мелко нарубленный

чеснок и натертый на терке корень имбиря, перемешать, поставить в холодильник на 1–2 часа. Затем мясо залить приготовленным маринадом, добавить кусочки лаврового листа и очищенный от семян и измельченный стручок жгучего перца, выдержать на холоде около 8 часов. Промаринованное мясо вперемежку с кусочками сала нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, можно в гриле, до готовности. Во время жарения мясо следует смазывать маринадом.

Блюда из домашней птицы

При жарке целой тушки птицы ее крылышки и ножки плотно привязывают к тушке или убирают их в кармашки (надрезы) на брюшке, т. к. эти части тушки очень быстро доходят до готовности, а затем, в процессе дальнейшей жарки, они подгорают и портят все блюдо. Также во избежание подгорания тонких частей тушки их можно прикрыть пищевой фольгой. Готовность птичьего мяса определяется прокалыванием – если вытекает прозрачный бесцветный сок, значит, мясо готово. Осторожно нужно жарить в гриле цыплят и индеек, т. к. их мясо очень нежное, у них мало жира, поэтому их легко пересушить. Для цыплят и индеек лучше подходит запекание в фольге.

Домашние утки и гуси, напротив, имеют много жира. Во время жарения этих птиц рекомендуется прокалывать их кожу, чтобы вытек лишний жир.

Барбекю из куриной печени

Компоненты

Куриная печень – 600 г Лимон – 1 шт. Апельсины – 2 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона выжать сок, цедру измельчить. Из апельсинов также выжать сок, цедру одного апельсина мелко порубить. Куриную печень поперчить, полить лимонным и апельсиновым соком, добавить лимонную и апельсиновую цедру, перемешать вместе с печенью и поставить на 2–3 часа в холодильник.

Промаринованную печень уложить на смазанную маслом решетку и жарить с обеих сторон до готовности. Во время жарения печень сбрызгивать растительным маслом. Перед окончанием приготовления печень сбрызнуть крепким раствором поваренной соли.

Подавать на стол со свежей зеленью.

Барбекю из гуся

Компоненты

Гусь – 700 г Томатный соус – 4–5 столовых ложек Масло растительное – 2–3 столовые ложки Крахмал – 2 чайные ложки Зелень петрушки – 4–5 веточек Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Зелень петрушки мелко порубить. Гуся нарезать небольшими кусочками и замариновать в течение 3 часов в смеси томатного соуса с маслом, крахмалом и зеленью. Промаринованные кусочки мяса посолить, поперчить, уложить на решетку и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маринадом.

Барбекю из гуся по-восточному

Компоненты

Мясо гуся – 800 г Вино сухое – 0,5 стакана Соевый соус – 2–3 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Паприка молотая – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Мука пшеничная – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать соевый соус с вином, имбирем, паприкой и сахаром и довести на слабом огне до кипения. Затем смесь немного остудить, добавить в нее, часто перемешивая, муку и опять довести до кипения. Смесь снять с огня и остудить.

Мясо разрубить на небольшие кусочки, посолить, поперчить, обмакнуть в приготовленную смесь, положить на смазанную маслом двойную решетку и жарить над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из гуся и картофеля

Компоненты

Гусь – 700 г Картофель – 7–8 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Паста томатная – 2–3 столовые ложки Вино красное – 1 стакан Мука пшеничная – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: лук и чеснок пропустить через мясорубку. Кашицу смешать с томатной пастой, мукой и вином. Гуся разрубить на небольшие кусочки, посолить, поперчить,

залить приготовленным маринадом и оставить на 3–4 часа на холоде. Картофель почистить, нарезать ломтиками. Промаринованное мясо смазать растопленным маслом, уложить на решетку, рядом положить смазанный маслом картофель. Жарить блюдо над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из индейки (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Индейка – 700 г Сливовый сок – 0,5 стакана Яблочный сок – 0,5 стакана Мускатный орех тертый – 1 чайная ложка Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку порубить кусочками, смешать с мускатным орехом, посыпать солью и перцем и залить смесью фруктовых соков. Мариновать на холоде около 3–4 часов. Затем кусочки промаринованной индейки обмакнуть в сметану, положить на смазанную маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Индейка – 700 г Апельсиновый сок – 1 стакан Масло топленое – 1–2 столовые ложки Зелень укропа – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Небольшие кусочки индейки замариновать в течение 2 часов в апельсиновом соке. Затем мясо вынуть из маринада, посолить, поперчить, смазать растопленным маслом, уложить на решетку

и жарить до готовности, сбрызгивая маринадом и смазывая со всех сторон маслом. Готовое мясо выложить на блюдо и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Вариант 3

Компоненты

Индейка – 700 г Молоко – 1 стакан Масло топленое – 2 столовые ложки Чеснок – 2–3 зубчика Кориандр молотый – 2 чайные ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку натереть чесноком, нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать кориандром, залить молоком и поместить на ночь в холодильник. Утром промаринованную индейку смазать

растопленным маслом, положить на решетку и жарить над раскаленными углями до золотистой корочки. Во время жарения мясо сбрызгивать лимонным соком и смазывать маслом.

Барбекю из индейки в сырной панировке

Компоненты

Индейка – 700 г Яйца сырые – 2–3 шт. Тертый сыр – 0,5 стакана Сметана – 2–3 столовые ложки Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Сухари панировочные – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 1–2 часа в холодильнике. Взбитые яйца смешать со сметаной и тертым сыром. Промаринованные кусочки мяса обмазать смесью яиц с сыром, обсыпать сухарями и жарить на смазанной маслом решетке над раскаленными углями.

Барбекю из индейки и грибов

Компоненты

Мясо индейки – 700 г Грибы белые – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Сметана – 4 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и поставить на 1 час в холодильник. Свежие белые грибы хорошо промыть и также нарезать кусочками. Лук почистить, нарезать кубиками.

Промаринованное мясо уложить на смазанную маслом решетку, рядом положить кусочки грибов и лука, полить растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения мясо с грибами и овощами смазывать сметаной.

Барбекю из индейки и овощей

Компоненты

Индейка – 700 г Баклажаны – 3 шт. Перец сладкий – 2–3 шт. Кабачки – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Лимон – 1 шт. Уксус – 2 столовые ложки Масло растительное – 1/3 стакана Томатный соус – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по

вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: из лимона отжать сок. Лук, лимонную цедру и чеснок пропустить через мясорубку, смешать с лимонным соком и уксусом.

Индейку нарезать кусочками, посолить, поперчить, перемешать с приготовленной кашицей и выдержать 2–3 часа на холоде.

Баклажаны, перец и кабачки нарезать небольшими ломтиками, обмакнуть в растительное масло, положить на решетку для барбекю. Рядом выложить промаринованные и смазанные маслом кусочки индейки. Жарить блюдо до готовности, часто смазывая маслом. Готовое блюдо подавать с томатным соусом.

Барбекю из мяса индейки, утки и цыпленка

Компоненты

Мясо индейки, утки и цыпленка – по 400 г Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 1/3 стакана Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий – 1–2 шт. Баклажан – 1 шт. Базилик молотый – 1 столовая ложка Паприка – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать пряностями, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом, все тщательно перемешать и поставить на 3–4 часа в холодильник. Перец очистить от семян, нарезать кусочками. Репчатый лук и баклажан нарезать кубиками. Промаринованные кусочки мяса выложить на смазанную маслом решетку, рядом положить подготовленные овощи, сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из индейки по-румынски

Компоненты

Индейка – 700 г Лук репчатый – 2–3 шт. Яблоки – 2–3 шт. Уксус столовый – 3 столовые ложки Зелень петрушки – 1 пучок Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать кусочками. Лук и яблоки нарезать кружочками. Затем мясо вместе с луком и яблоками уложить в

эмалированную посуду, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 1,5–2 часа. Промаринованное мясо уложить на решетку, рядом положить кружочки лука и яблок. Жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом. Подавать на стол со свежей зеленью.

Барбекю из курицы с начинкой

Компоненты

Мясо куриных грудок – 3 шт. Сыр тертый – 0,5 стакана Масло растительное – 1/4 стакана Горчица столовая – 1 чайная ложка Сухари панировочные – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа рубленая – по 2 столовые ложки Вино сухое белое – 3 столовые ложки Сметана – 3–4 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Майонез – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо снять с кости, немного отбить, посолить и поперчить.

Смешать сыр с горчицей и сухарями, добавить яйцо, зелень, перец и соль, влить вино, сметану и растительное масло. Фарш вымесить до однородного состояния и равномерными порциями разложить на середину кусков мяса. Мясо с фаршем скатать в рулеты и закрепить белыми хлопчатобумажными нитками. Рулеты выложить на смазанную маслом двойную решетку барбекю и жарить с обеих сторон до готовности, часто смазывая майонезом.

Барбекю из курицы в панировке (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Куриные бедрышки – 500 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Мука – 0,5 стакана Сыр тертый – 3–4 столовые ложки с верхом Измельченная зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перемешать тертый сыр с мукой и зеленью. Куриные бедрышки посолить, поперчить, обмакнуть в растительное масло, уложить их на решетку и обжарить над раскаленными углями до полуготовности. Затем горячие бедрышки смазать растительным маслом, обвалять их в смеси муки и сыра и жарить до полной готовности.

Вариант 2

Компоненты

Курица – 1,5 2 кг Молоко – 1,5 2 стакана Мука пшеничная – 1 стакан Паприка – 1–2 чайные ложки Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу разрезать на несколько частей и выдержать 2 часа в молоке в холодном месте. Затем курицу нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать паприкой, обвалять в муке и дать обсохнуть 15–20 минут, затем еще раз обвалять в муке, сбрызнуть растительным маслом, положить на решетку барбекю и жарить до готовности, часто смазывая маслом.

Барбекю из курицы и яблок (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Куриные грудки – 600 г Яблоки – 2–3 шт. Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Корица – 2 чайные ложки Сахарная пудра – 2 чайные ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Куриные грудки промыть, обсушить, снять мясо с костей, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обсыпать корицей, сбрызнуть лимонным соком. Яблоки разрезать на 4 части, удалить середину, нарезать дольками и обвалять в сахаре.

Подготовленное мясо и яблоки уложить на смазанную маслом решетку, сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Запеченные яблоки нужно вынуть раньше мяса. Мясо при жарении необходимо часто сбрызгивать растительным маслом, жарить до появления румяной корочки.

Вариант 2

Компоненты

Курица – 1 шт. Мед – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Яблоки – 4 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу разрубить на небольшие кусочки, посолить, поперчить, перемешать со сметаной и выдержать 15–20 минут. Затем мясо уложить на смазанную маслом решетку барбекю и обжарить до полуготовности. Потом на решетку к курице положить разрезанные пополам яблоки и продолжить приготовление.

Смешать мед с оставшейся сметаной. Приготовленной смесью смазывать мясо в процессе дальнейшего приготовления.

Барбекю из утки

Компоненты

Утка – 700 г Яйца сырые – 2 шт. Сухари панировочные – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Утку разрубить на небольшие кусочки, слегка отбить, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом решетку и жарить до готовности. Подать со свежей зеленью.

Гусь, жаренный в панировке

Компоненты

Гусь – около 1,5 кг Яйца сырые – 2–3 шт. Сухари панировочные – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Гуся разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях и жарить на решетке гриля или барбекю, периодически переворачивая куски мяса.

Гусь, жаренный с медом

Компоненты

Тушка молодого гуся около 4 кг – 1 шт. Мед – 8 столовых ложек Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мед развести пополам с водой (8 столовых ложек воды).

Гуся промыть, обсушить, изнутри натереть солью и перцем, а снаружи смазать медовым раствором, надеть на вертел и медленно жарить в гриле. Для стекания лишнего жира во время жарения кожу гуся надо несколько раз проколоть.

Ближе к концу приготовления тушку гуся часто смазывать медовым раствором.

Гусь, жаренный с пряностями

Компоненты

Гусь – 3 кг Лимонный сок – 3 столовые ложки Вино сухое красное – 1 бутылка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Майоран – 1 чайная ложка Базилик – 1 чайная ложка Сметана – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать базилик, майоран и имбирь, залить вином, добавить лимонный сок и перемешать.

Гуся обсушить, положить в маринад, поставить в холодильник и выдержать в нем не менее 10 часов. Промаринованную тушку вынуть из маринада, посолить и поперчить снаружи и изнутри, надеть на вертел гриля и медленно жарить до готовности, периодически поливая гуся маринадом и смазывая сметаной.

Гусь, фаршированный гречневой кашей

Компоненты

Тушка гуся около 4 кг – 1 шт. Гречневая каша – 2 2,5 стакана Шпик – 150 Лук репчатый – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, мелко порубить, обжарить на сковороде с мелко нарезанным шпиком и смешать с гречневой кашей.

Тушку гуся посолить, поперчить снаружи и изнутри, начинить приготовленным фаршем и зашить брюшко. В гриль поставить поддон для сбора стекающего жира. Гуся осторожно надеть на вертел и жарить в гриле до готовности, часто поливая его образующимся при жарении жиром.

Гусь, фаршированный мясом и картофелем

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Мякоть говядины – 300 г Говяжий ливер – 150 г Картофель – 5–6 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Яблоко кислое – 1 шт. Горчица столовая – 1–2 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Сухари панировочные – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Смешать растительное масло с горчицей и этой кашицей обмазать тушку также снаружи и изнутри и выдержать 1–2 часа на холоде.

Приготовить фарш: мясо и ливер нарезать небольшими

кусочками. Лук мелко порубить, обжарить в топленом масле, добавить мясо и немного прожарить вместе с луком.

Картофель нарезать маленькими кубиками, смешать с обжаренным мясом и еще немного прожарить. Затем в фарш добавить измельченное яблоко, сметану, сухари, мелко нарубленную зелень, соль и перец и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем начинить гуся, зашить брюшко, надеть его на вертел, смазать тушку растительным маслом и жарить в гриле. Во время жарения гуся часто переворачивать и поливать стекающим в поддон соком.

Гусь, фаршированный орехами

Компоненты

Тушка гуся около 4 кг – 1 шт. Свинина постная – 100 г Лук репчатый – 4 шт. Шампиньоны – 200 г Яйца сырые – 2 шт. Орехи грецкие измельченные – 0,5 стакана Чеснок – 4 зубчика Хлеб пшеничный мягкий – 6 ломтиков Масло растительное – 0,5 стакана Корень и зелень сельдерея измельченные – 3–4 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку ощипать, опалить на открытом огне, выпотрошить, промыть и обсушить салфеткой снаружи и изнутри. Свинину и грибы мелко нарезать.

Лук и чеснок почистить и мелко порубить, хлеб раскрошить.

Смешать свинину, грибы, лук, хлеб, сельдерей и орехи, к этой смеси добавить 1/4 стакана масла и взбитые яйца, фарш перемешать, посолить и поперчить.

Гуся начинить приготовленным фаршем и зашить брюшко прочными нитками.

Оставшееся масло смешать с толченым чесноком, обмазать им тушку, осторожно надеть ее на вертел и жарить в гриле до готовности. Во время жарения гуся необходимо переворачивать и смазывать стекающим в поддон соком.

Гусь, фаршированный яблоками

Компоненты

Тушка гуся около 4 кг – 1 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Яблоки кисло сладкие – 12 шт. Сметана – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся промыть, обсушить полотенцем, посолить и

поперчить снаружи и изнутри. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину и положить внутрь гуся. Брюшко зашить нитками. Подготовленного гуся смазать сметаной, осторожно надеть на вертел и жарить в гриле, часто переворачивая и смазывая сметаной.

Индейка, жаренная в гриле (5 вариантов)

Вариант 1

Компоненты

Индейка – 2,5 кг Чеснок – 5–6 зубчиков Лимонный сок – 3 столовые ложки Вино сухое красное – 1 бутылка Паприка порошок – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Сметана – 3/4 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: чеснок растолочь, смешать с лимонным соком и залить вином, добавить имбирь и паприку, перемешать. Индейку разрубить на порционные куски, сложить в эмалированную кастрюлю, полить маринадом, поставить в холодильник и выдержать в нем не менее 10 часов. Промаринованное мясо посолить и поперчить, надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности, часто поливая мясо маринадом и смазывая сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Индейка – 600 г Сок гранатовый – 0,5 стакана Масло растительное – 0,3 стакана Корица порошок – 0,5 чайной ложки Мускатный орех тертый – 0,25 чайной ложки Орегано порошок – 1 чайная ложка Сметана – 0,3 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать корицу, орегано и мускатный орех, залить гранатовым соком, добавить растительное масло и перемешать.

Индейку разрезать на порционные куски, положить в маринад, поставить в холодильник и выдержать в нем не менее 3–4 часов. Промаринованную индейку посолить и поперчить, поместить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности, периодически поливая мясо маринадом и смазывая сметаной.

Вариант 3

Компоненты

Индейка – 600 г Масло растительное – 5 столовых ложек Сырой яичный желток – 1 шт. Мед – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку разрезать на порционные куски, посолить, поперчить. Приготовить маринад: тщательно смешать растительное масло с медом и яичным желтком. Приготовленной пастой обмазать куски мяса, выдержать 1 час на холоде, а затем надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности.

Вариант 4

Компоненты

Индейка – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 1/4 стакана Кетчуп – 5–6 столовых ложек Мука пшеничная – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить кетчупом и положить в холодильник на 2 часа. Затем мясо обвалять в муке, нанизать его на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарить в гриле, периодически поливая маслом.

Вариант 5

Компоненты

Тушка индейки 2,5 кг – 1 шт. Масло оливковое – 5 столовых ложек Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Потрошеную тушку индейки промыть, обсушить полотенцем, натереть солью и перцем и выдержать в холодильнике 1 час. Затем индейку положить на смазанную маслом решетку гриля, на поддон влить 2–3 столовые ложки воды. Жарить птицу до готовности, периодически поливая выделяющимся соком. Перед окончанием жарения индейку часто смазывать оливковым маслом. Время жарения средней тушки индейки около 2,5 часов.

Индейка, жаренная на вертеле

Компоненты

Индейка – около 5 кг Чеснок – 0,5 головки Лимон большой – 1 шт. Растительное масло – 0,5 стакана Горчица столовая – 2 столовые ложки Белое сухое вино – 2/3 стакана Сахар – 1 столовая ложка Масло топленое – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона выжать сок. Чеснок пропустить через

чеснокодавилку. Смешать лимонный сок с чесноком, сахаром и горчицей, влить растительное масло и сухое вино и перемешать.

Индейку выпотрошить, хорошенько промыть, облить приготовленным маринадом и выдержать 2–3 часа на холоде. Затем индейку надеть на вертел и жарить в гриле, поочередно поливая маринадом и смазывая топленым маслом.

Индейка, жаренная по-американски

Компоненты

Тушка индейки 2,5 3 кг – 1 шт. Апельсиновый сок – 1 стакан Апельсин средний – 1 шт. Газированная вода – 1,5 стакана Мед – 1 стакан Паприка молотая – 1 чайная ложка Корень имбиря тертый – 0,5 чайной ложки Перец черный молотый – 1 чайная ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать апельсиновый сок с газированной водой, медом и пряностями. Приготовленной смесью смазать индейку и оставить на 2–3 часа в прохладном месте. Апельсин очистить от кожуры, разобрать на дольки и нарезать их кусочками. Промаринованную индейку вынуть из маринада, надрезать в нескольких местах кожу, оттянуть ее и засунуть глубоко под кожу кусочки апельсина. Затем индейку смазать растительным маслом, положить на решетку гриля и жарить, часто переворачивая и сбрызгивая маринадом и образующимся при жарении соком.

Индейка, жаренная с грибами

Компоненты

Индейка – 1,2 кг Шампиньоны – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Вино белое – 0,5 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Кетчуп острый – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, обмазать маслом, нанизать на шампуры и жарить в гриле до золотистой корочки. Во время жарения мясо часто смазывать сметаной.

Грибы нарезать кусочками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарубленным луком, положить столовую ложку масла и немного сметаны, перемешать и выложить на фольгу. Грибную массу тщательно завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля до мягкости грибов.

Смешать вино с кетчупом и довести до кипения. Жареную индейку выложить на блюдо, вокруг уложить грибной гарнир, полить приготовленным соусом и посыпать нарубленной зеленью.

Индейка, жаренная с пряностями в глазури

Компоненты

Индейка – 2 кг Лимонный сок – 3 столовые ложки Вино сухое белое – 1 бутылка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Карри порошок – 1 чайная ложка Мускатный орех порошок – 1 чайная ложка Майонез – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать мускатный орех, карри и имбирь, залить вином, добавить лимонный сок и перемешать.

Индейку обсушить, положить в маринад, поставить в холодильник и выдержать в нем около 10–12 часов. Промаринованную тушку вынуть из маринада, посолить и поперчить снаружи и изнутри, надеть на вертел гриля и медленно жарить до готовности, периодически поливая мясо маринадом и смазывая майонезом.

Индейка под ореховым соусом

Компоненты

Индейка – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Молотый имбирь – 1 чайная ложка Уксус столовый – 2 столовые ложки Ядра грецких орехов измельченные – 1 стакан Перец острый – 1 небольшой стручок Сметана – 1 стакан Масло растительное – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку разрубить на порционные куски, натереть толченым чесноком, посолить, поперчить, посыпать имбирем, сбрызнуть уксусом и положить на 2–3 часа в холодильник.

Затем промаринованное мясо смазать маслом, надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности. Во время жарки куски индейки смазывать сметаной.

Орехи тщательно растолочь, смешать с растительным маслом, добавить зелень и очищенный от семян мелко нарубленный стручок перца, влить полстакана сметаны, перемешать и при постоянном помешивании довести соус до кипения.

Жареную индейку подать с приготовленным соусом.

Индейка под фруктовым соусом

Компоненты

Индейка – 700 г Лимонный сок – 3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Ананасовый сок – 2 столовые ложки Апельсиновый сок – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать порционными кусками, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Затем куски индейки посолить, поперчить, обвалять в муке, надеть на шампуры и обжарить в гриле до готовности, часто смазывая маслом. Жареную индейку выложить на блюдо. Смешать сметану с ананасовым и апельсиновым соком и полить этим соусом мясо.

Индейка, фаршированная рисом и грибами

Компоненты

Небольшая тушка индейки – 1 шт. Масло топленое – 100 г Отварной рис – 1 стакан Отварные измельченные грибы – 1 стакан Отварная куриная печень – 100 г Огородная зелень – 1 пучок Яблоки – 2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 0,5 стакана Мед – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: куриную печень, зелень и яблоки мелко порубить, смешать с рисом и грибами. Репчатый лук нарезать маленькими кубиками, обжарить его на топленом масле и добавить в фарш вместе с оставшимся топленым маслом. Фарш посолить и поперчить по вкусу.

Тушку индейки натереть солью и перцем, начинить приготовленным фаршем, зашить брюшко, надеть на вертел и жарить в гриле. Во время жарения индейку поливать стекающим в поддон соком, перед окончанием приготовления несколько раз смазать смесью сметаны с медом.

Индейка, фаршированная фруктами

Компоненты

Небольшая тушка индейки – 1 шт. Апельсины – 2 шт. Яблоки кислые – 2–3 шт. Груши – 2 шт. Лимон – 1 шт. Молотый корень сельдерея – 1 столовая ложка Масло топленое – 2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Мед – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона отжать сок. Тушку индейки посолить, натереть перцем и молотым сельдереем, полить лимонным соком и выдержать 1,5–2 часа в холодильнике.

Апельсины очистить от кожуры, нарезать дольками, удалить семена. Яблоки и груши нарезать дольками и удалить сердцевину. Подготовленную тушку индейки начинить фруктами, брюшко зашить крепкими нитками. Тушку смазать растопленным маслом, осторожно надеть на вертел и жарить в гриле, периодически смазывая маслом и стекающим на поддон соком. Перед окончанием приготовления индейку несколько раз смазывать смесью сметаны и меда.

Индейка, запеченная в фольге

Компоненты

Индейка – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Яблочный уксус – 3 столовые ложки Зелень укропа рубленая – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Индейку обсушить, натереть чесноком и молотым перцем, разрезать на порционные куски, сложить в эмалированную посуду, засыпать мелко нашинкованным луком и рубленой зеленью и залить смесью сметаны и яблочного уксуса. Кастрюлю с мясом поставить в холодильник на 3–4 часа. Затем мясо с маринадом выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить кусочки сливочного масла. Фольгу с индейкой завернуть и положить на решетку гриля. Запечь блюдо до готовности.

Котлеты куриные с ветчиной (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Куриное мясо отварное – 600 г Ветчина – 400 г Яйца сырые – 2 шт. Сметана – 2/3 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо и ветчину пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, растительное масло и полстакана сметаны, посолить, поперчить, перемешать до получения однородной массы. Из приготовленного фарша сформировать котлеты и

поджарить их на решетке гриля, часто смазывая с обеих сторон сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Филе курицы – 600 г Ветчина – 200 г Лук репчатый – 2–3 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Зелень укропа – 1 небольшой пучок Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Куриное мясо, ветчину и репчатый лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко нарубленную зелень, лимонный сок, яйцо, соль и перец. Фарш хорошо перемешать и сформировать из него небольшие котлеты. Котлеты смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до поджаристой корочки, часто смазывая маслом.

Котлеты куриные с телятиной

Компоненты

Филе курицы – 300 г Филе телятины – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Яйцо сырое – 1–2 шт. Вино сухое белое – 2 столовые ложки Хлеб пшеничный – 2 ломтика Молоко – 1/4 стакана Масло топленое – 1–2 столовые ложки Мука – 3 столовые ложки Уксус столовый – 1 столовая ложка Сухари панировочные – 3 столовые ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Мелко нарезанная зелень укропа и петрушки – по 1 столовой ложке Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Телятину и куриное мясо хорошо промыть, нарезать на небольшие кусочки. Морковь натереть на терке. Лук мелко порубить. В эмалированную посуду сложить мясо, добавить лук, морковь и зелень, влить вино и уксус, перемешать вместе с мясом и поставить на 2 часа на холод.

Взбить яйца с молоком, добавить муку и все тщательно перемешать. Промаринованное мясо вынуть из маринада, пропустить его через мясорубку вместе с хлебом и овощами из маринада. Фарш посолить, поперчить, добавить в него 1–2 столовые ложки растительного масла и вымесить до образования однородной массы. Из приготовленного фарша сформировать котлеты, каждую котлету окунуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом решетку гриля или барбекю, смазать растопленным маслом и жарить с обеих сторон до готовности.

Куриные грудки жареные

Компоненты

Грудки куриные – 4 шт. Майонез – 0,5 стакана Порошок карри – 1 чайная ложка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: смешать порошок карри и имбирь с майонезом. Грудки обсушить, смазать соусом и положить в холодильник на 2–3 часа. Затем грудки посолить и поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле до образования румяной корочки, периодически смазывая грудки соусом и маслом.

Куриные грудки под лимонным соусом

Компоненты

Куриные грудки – 2 шт. Лимон – 1 шт. Паприка молотая – 1 чайная ложка Куркума молотая – 0,5 чайной ложки Вино белое – 1 стакан Сметана – 4 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона отжать сок. Куриные грудки натереть лимонной цедрой, обсыпать пряностями и выдержать 30 минут в холодильнике. Затем грудки посолить, немного поперчить, положить на решетку гриля и жарить до готовности, сбрызгивая вином. Сок, собирающийся в поддоне при жарении мяса, использовать для приготовления соуса.

Смешать яичный желток со сметаной, постепенно добавить горячий мясной сок, перемешать, затем влить частями вино и лимонный сок, посолить, поперчить, все тщательно перемешать. Жареные куриные грудки подать с приготовленным соусом.

Куриные грудки со шпинатом

Компоненты

Куриные грудки – 2 шт. Шпинат – 1 кг Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 1/4 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сметана – 3–4 столовые ложки Лимон – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грудки разрезать пополам, натереть толченым чесноком, посолить, поперчить, обмазать топленым маслом и сметаной, надеть на шампур и готовить в гриле до образования румяной

корочки, периодически смазывая мясо сметаной.

Шпинат уложить в кастрюлю, влить растительное масло и немного воды, положить по вкусу соль и потушить до готовности под крышкой.

Приготовить соус: смешать сметану с оставшимся топленым маслом, влить сок с поддона, образовавшийся при жарке курицы, добавить сок одного лимона, все перемешать и довести до кипения.

В центре блюда выложить шпинат, вокруг разложить куски курицы и полить приготовленным соусом.

Куриные колбаски

Компоненты

Куриное филе – 600 г Бекон – 200 г Лук репчатый – 2–3 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Яйцо сырое – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, поперчить, влить растительное масло, вбить сырое яйцо и вымесить до образования однородной массы.

Бекон нарезать тонкими пластинками. Из приготовленной мясной массы сформировать небольшие колбаски, завернуть их в бекон и жарить на решетке гриля или над раскаленными углями до готовности.

Куриные окорочка жареные (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Куриные окорочка – 4 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка

Кетчуп острый – 4 столовые ложки Масло оливковое – 4 столовые ложки Мед – 1 столовая ложка Свежая мята рубленая – 1 столовая ложка Тимьян порошок – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус из кетчупа, оливкового масла, лимонного сока, меда и пряностей.

Куриные окорочка промыть, обсушить полотенцем, натереть солью и перцем, обмазать соусом и положить на смазанную маслом решетку гриля. Жарить до полной готовности, примерно минут 15–20, периодически переворачивая и смазывая соусом.

Вариант 2

Компоненты

Куриные окорочка – 4 шт. Паприка – 2 чайные ложки Вино сухое красное – 3/4 стакана Сок лимонный – 2 столовые ложки Сметана – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать паприку с лимонным соком, залить вином и тщательно перемешать.

Окорочка промыть, обсушить салфеткой, положить в маринад и выдержать 4–5 часов.

Промаринованные окорочка посыпать солью и перцем, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности, периодически сбрызгивая их маринадом и смазывая сметаной.

Куриные окорочка, жаренные в панировке

Компоненты

Куриные окорочка – 4 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Сок лимонный – 2 столовые ложки Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Куриные окорочка промыть, обсушить полотенцем, посолить, поперчить, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до полуготовности, периодически переворачивая и смазывая маслом.

Затем окорочка снять с решетки, хорошенько сбрызнуть лимонным соком, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом решетку и снова жарить до полной готовности.

Куриные окорочка запеченные

Компоненты

Куриные окорочка – 2 шт. Сметана – 2 столовые ложки Томатная паста – 1 чайная ложка Аджика – 1 чайная ложка Масло топленое – 1 столовая ложка Зелень петрушки рубленая – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Смешать томатную пасту и аджику со сметаной. Куриные окорочка посолить, поперчить, обмазать приготовленной пастой, уложить на смазанную маслом фольгу, посыпать рубленой зеленью, положить кусочки оставшегося масла. Окорочка завернуть в фольгу и запекать на решетке гриля.

Куриные окорочка, запеченные в томате

Компоненты

Окорочка куриные – 700 г Лук репчатый – 1 небольшая головка Чеснок – 2–3 зубчика Паста томатная – 2 столовые ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Майоран молотый – 2 чайные ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Окорочка натереть толченым чесноком, посолить, поперчить, смазать растительным маслом, надеть на шампуры и обжарить в гриле или над раскаленными углями до полуготовности.

Лук мелко порубить, положить на сковороду, немного обжарить с растительным маслом, добавить томатную пасту и прожарить еще несколько минут.

Поджаренные окорочка снять с шампуров, обмазать их прожаренной томатной пастой, обсыпать пряностями, уложить на смазанную маслом фольгу, тщательно завернуть в нее и запечь на решетке гриля до полной готовности.

Куриные окорочка под йогуртовым соусом

Компоненты

Куриные окорочка – 2–3 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Яйцо сырое – 1 шт. Йогурт несладкий – 150 г Горчица столовая – 1 чайная ложка Базилик молотый – 2 чайные ложки Эстрагон молотый – 1 чайная ложка Соль и красный острый перец – по вкусу

Способ приготовления

Окорочка посолить, поперчить, смазать растопленным маслом и жарить в гриле до готовности, периодически смазывая маслом.

Смешать яичный желток с горчицей, постепенно добавить йогурт, соль, перец и пряности. Соус тщательно перемешивать во избежание образования комочков.

Подавать жареные окорочка вместе с приготовленным соусом.

Куриные окорочка под майонезом

Компоненты

Окорочка – 500 г Майонез – 0,5 стакана Мука – 2 чайные ложки Чеснок – 3 зубчика Масло сливочное – 2 столовые ложки

Перец и соль – по вкусу

Способ приготовления

Окорочка посолить, поперчить, обмазать растопленным маслом, надеть на шампуры и жарить в гриле до появления румяной корочки.

Приготовить глазурь: чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с майонезом, оставшимся растопленным маслом и мукой.

Горячие окорочка обмазать глазурью и жарить в гриле до полной готовности. Перед окончанием приготовления окорочка смазать несколько раз глазурью.

Куриные окорочка фаршированные

Компоненты

Куриные окорочка – 4 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Сыр тертый – 0,5 стакана Перец горький – 1 небольшой стручок Сметана – 2/3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

С окорочков снять лишний жир и мелко его порубить. Морковь натереть на терке. Репчатый лук порубить. Овощи смешать с куриным жиром, добавить очищенный от семян и мелко нарубленный горький перец и тертый сыр, все перемешать до однородной массы.

У окорочков сделать сверху и снизу надрезы – кармашки, уложить в них приготовленную начинку. Затем окорочка посолить, поперчить, обильно смазать сметаной, уложить на подготовленную для каждого окорочка фольгу, завернуть и запекать на решетке гриля до готовности.

Курица-гриль под ореховым соусом

Компоненты

Курица – 1,2 кг Гранатовый сок – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Мед – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Масло топленое – 1 столовая ложка Ядра грецких орехов – 0,5 стакана Сливки – 2/3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу поперчить, полить гранатовым соком, выдержать 1 час в холодильнике. Затем курицу посолить, надеть на вертел, смазать растопленным маслом и жарить в гриле до готовности, часто переворачивая и смазывая маслом. Перед окончанием

приготовления курицу несколько раз смазать смесью масла и меда.

Орехи перемолоть в кофемолке, смешать с молотым имбирем и корицей. Смесь соединить со сливками, тщательно перемешивая во избежание образования комочков.

Перед подачей курицу полить приготовленным соусом.

Курица, жаренная в глазури

Компоненты

Курица – 1,2 кг Масло растительное – 0,5 стакана Лимонный сок – 1 столовая ложка Горчица столовая – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Сметана – 0,3 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: к растительному маслу добавить горчицу, лимонный сок и сахар, тщательно перемешать.

Курицу обсушить, смазать приготовленным соусом, положить в холодильник и выдержать в нем 2–3 часа. Затем тушку посолить и поперчить, надеть на вертел гриля и жарить до готовности, периодически смазывая ее соусом и сметаной.

Курица, запеченная с чесноком

Компоненты

Курица – 1 кг Чеснок – 2 зубчика Лимонный сок – 1 столовая ложка Корица молотая – 0,5 чайной ложки Соевый соус – 2 столовые ложки Сметана – 4 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Майоран – 1 чайная ложка Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: чеснок растолочь, смешать с растительным маслом, добавить лимонный сок, соевый соус, сметану, корицу и майоран. Смесь тщательно перемешать.

Курицу промыть, обсушить полотенцем, смазать соусом и выдержать в холодильнике 1–2 часа. Затем курицу посолить и поперчить снаружи и изнутри, ниткой связать вместе голени, облить растопленным сливочным маслом, завернуть в фольгу и запечь в гриле до готовности.

Курица, запеченная с пряностями

Компоненты

Курица – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Анис молотый – 0,5 чайной ложки Вино сухое – 2 столовые ложки Соевый соус – 4 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, обсушить, положить в эмалированную кастрюлю и смазать ее смесью вина и соевого соуса. Лук почистить и очень мелко нашинковать, добавить в кастрюлю к мясу, посыпать анисом и имбирем. Перемешать лук с пряностями и этой смесью натереть курицу. Затем кастрюлю с мясом и луком поставить на 3–4 часа в холодильник.

Промаринованную тушку смазать растопленным маслом, надеть на вертел и обжарить со всех сторон в гриле. Обжаренную курицу уложить на смазанную маслом фольгу, сверху на мясо выложить кусочки оставшегося сливочного масла, курицу завернуть в фольгу и положить на решетку гриля. Жарить блюдо до полной готовности.

Курица, фаршированная шампиньонами

Компоненты

Тушка курицы – 1 шт. Шампиньоны – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 0,5 стакана Мед – 1 столовая ложка Соевый соус – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки и укропа рубленая – по 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны и лук мелко нарезать, уложить на сковороду и немного прожарить в растительном масле. Затем к грибам добавить зелень, половину сметаны, перемешать и еще немного прожарить.

Курицу посолить, поперчить, нафаршировать грибным фаршем, зашить ей брюшко, надеть на вертел, обмазать оставшимся маслом, поместить в гриль и жарить до готовности, смазывая курицу смесью оставшейся сметаны, меда и соевого соуса.

Рулеты из индейки и яиц

Компоненты

Филе индейки – 800 г Яйца – 3 шт. Молоко – 0,5 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать порционными кусками, каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать сметаной.

Яйца взбить с молоком и пожарить на сковороде яичницу. Затем яичницу разрезать на кусочки по количеству кусков индейки. На каждый кусок мяса положить по кусочку яичницы, туго скатать в рулеты, закрепить прочной ниткой. Рулеты обмазать растопленным маслом и жарить на решетке гриля или барбекю, часто переворачивая и смазывая маслом.

Рулет куриный многослойный

Компоненты

Куриное мясо без костей – 500 г Говяжья вырезка – 500 г Свинина постная без костей – 500 г Порошок базилика – 1 чайная ложка Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу, свинину и говядину нарезать небольшими пластинами. Каждую пластину хорошо отбить, посолить и

поперчить со всех сторон, посыпать пряностями. Подготовленное мясо уложить слоями, чередуя каждый вид мяса, и осторожно свернуть рулетом. Мясной рулет завернуть в смазанную маслом фольгу, положить на решетку гриля и запечь до готовности. Готовый мясной рулет еще горячим положить под пресс и вынести на холод. Остывшее мясо нарезать кусочками и подать к столу.

Утка, жаренная на вертеле

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. около 1,5 кг Чеснок – 4–5 зубчиков Кефир – 0,5 л Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить, растолочь и смешать с кефиром.

Утку обсушить бумажным полотенцем, обмазать смесью кефира с чесноком, поставить в холодильник и выдержать 3–4 часа.

Затем утку вынуть, посолить и поперчить изнутри и снаружи, надеть на вертел и жарить в гриле до полной готовности, периодически смазывая тушку маринадом.

Утка, жаренная на решетке (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Утка – 600 г Молотый имбирь – 1–2 чайные ложки Вино красное – 4 столовые ложки Апельсины – 2–3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Утку разрезать на порционные куски, поперчить, посолить и посыпать имбирем. Из апельсинов выжать сок, смешать его с вином, полить этим маринадом утку и выдержать около 1 часа на холоде. Затем куски утки положить на решетку гриля или барбекю и жарить до готовности, периодически поливая мясо стекающим в поддон соком.

Вариант 2

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Лимон – 1 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем мясо надеть на шампуры, сбрызнуть растительным маслом и жарить на решетке гриля или над раскаленными углями. Готовое мясо уложить на блюдо, украсить кружочками лимона и посыпать рубленой зеленью.

Утка, жаренная по-китайски

Компоненты

Тушка небольшой утки – 1 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Соус соевый – 4 столовые ложки Имбирь молотый – 1–2 чайные ложки Глутамат натрия – небольшая щепотка Майонез – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад из растительного масла, соевого соуса, имбиря и глутамата натрия. Тушку утки посолить, поперчить, обмазать маринадом и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем тушку нанизать на вертел, обмазать майонезом и жарить в гриле до образования румяной корочки.

Утка, запеченная в фольге

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. около 1,5 кг Сок лимонный – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Карри порошок – 1 чайная ложка Майоран порошок – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Утку промыть, просушить, посолить и поперчить снаружи и изнутри, сбрызнуть лимонным соком, натереть пряностями, положить на фольгу, голени тушки связать вместе, полить растопленным маслом и тщательно завернуть в фольгу. Завернутую утку положить на решетку гриля и жарить до полной готовности. Перед окончанием приготовления фольгу приоткрыть.

Утка с топинамбуром

Компоненты

Тушка утки около 1,5 кг – 1 шт. Топинамбур – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 1/4 стакана Сметана – 0,5 стакана Соевый соус – 1/4 стакана Лимонный сок – 2 столовые

ложки Зелень укропа, кинзы и петрушки – по 1 маленькому пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Утиную тушку посолить, поперчить, смазать растительным маслом, надеть на вертел и жарить в гриле, периодически поливая мясо выделяющимся соком.

Топинамбур разрезать на 4 части, положить на сковороду с раскаленным растительным маслом и обжарить со всех сторон, затем добавить нарезанный кольцами репчатый лук. Жарить до готовности.

Приготовить соус, смешать сметану с соевым соусом и лимонным соком, довести до кипения. В смесь добавить сок, полученный при жарении утки и еще раз довести до кипения.

Готовую утку разрезать на порционные куски, уложить на блюдо, вокруг выложить жареный топинамбур, посыпать рубленой зеленью. Подать приготовленный соус.

Утка, фаршированная грибами

Компоненты

Упитанная тушка утки – 1 шт. около 1,7 кг Лимонный сок – 2 столовые ложки Шампиньоны – 500 г Репчатый лук – 2 шт. Сметана – 2/3 стакана Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грибы и лук нарезать небольшими кусочками, положить на сковороду, обжарить в растительном масле, затем добавить сметану и соль и тушить под крышкой до готовности.

Тушку утки выпотрошить, промыть и обсушить салфеткой снаружи и изнутри. Подготовленную утку сбрызнуть лимонным соком, нафаршировать грибами и зашить брюшко. Нафаршированную утку смазать сметаной, уложить на фольгу и, не заворачивая, положить на решетку гриля, жарить почти до готовности. Затем утку закрыть фольгой и довести в гриле до готовности.

Утка, фаршированная капустой (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Капуста квашеная – 700 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 1/3 стакана Сахар – 1 столовая ложка Томатная паста – 1 столовая ложка Сметана – 0,5

стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук порубить, положить в глубокую сковороду, обжарить в растительном масле до образования румяной корочки, добавить томатную пасту и еще немного прожарить, затем добавить отжатую квашеную капусту, влить оставшееся масло, поперчить, посыпать сахаром, перемешать и тушить под крышкой до полуготовности.

Утку выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем, начинить приготовленным фаршем и зашить брюшко. Начиненную утку осторожно надеть на вертел и жарить в гриле, смазывая тушку сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Капуста квашеная – 500 г Яблоки – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Сало свиное – 100 г Масло топленое – 2 столовые ложки Сахар – 1 неполная столовая ложка Тмин молотый – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки снаружи и изнутри натереть солью, перцем и тмином и оставить на 1 час. Приготовить фарш: капусту потушить в топленом масле до полуготовности. Сало нарезать маленькими кубиками, растопить на сковороде. В растопленное сало добавить мелко нарубленный лук и обжарить. Яблоки нарезать небольшими кусочками, добавить в капусту. Туда же добавить жареный лук и сахар, перемешать.

Промаринованную утку начинить приготовленным фаршем, зашить ей брюшко, осторожно надеть на вертел и жарить в гриле до готовности. Во время жарения через каждые 20–30 минут утку поливать стекающим на поддон соком.

Утка, фаршированная орехами и грибами

Компоненты

Утка – 1,5 кг Масло растительное – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Шампиньоны – 200 г Яйца – 2 шт. Орехи грецкие измельченные – 0,5 стакана Чеснок – 2 зубчика Хлеб пшеничный – 4 ломтика Рубленая зелень сельдерея – 2–3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку выпотрошить, промыть и обсушить полотенцем.

Грибы нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок почистить и порубить. Хлеб раскрошить. Приготовить начинку:

смешать подготовленные грибы, лук, хлеб, рубленый сельдерей и орехи, к этой смеси добавить 3 столовые ложки растительного масла и яйца, все перемешать, посолить и поперчить. Утку начинить приготовленной смесью и зашить ее. Оставшееся масло смешать с чесноком и обмазать им утку. Подготовленную тушку надеть на вертел и жарить в гриле до готовности, часто сбрызгивая стекающим на поддон соком.

Утка, фаршированная по-пекински

Компоненты

Утка – 1,6 кг Рис – 1 стакан Грецкие орехи молотые – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Сыр тертый – 0,5 стакана Соус соевый – 0,5 стакана Измельченная зелень сельдерея – 2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть, залить водой в соотношении 1: 2, посолить и сварить крутую рисовую кашу.

Лук почистить и мелко порубить. Смешать рисовую кашу с грецкими орехами, луком, сыром,

сельдереем, добавить в кашу соль, перец и сырое яйцо, фарш перемешать до однородной массы.

Утку выпотрошить, промыть, обсушить снаружи и изнутри, начинить ее приготовленным фаршем и зашить брюшко прочными нитками. Начиненную тушку утки обмазать соевым соусом, осторожно надеть на вертел и жарить в гриле, поочередно смазывая тушку стекающим в поддон соком и соевым соусом.

Утка, фаршированная яблоками и гречневой кашей

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Яблоки кисло сладкие – 6 шт. Каша гречневая – 2 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Гречневую кашу смешать со столовой ложкой растопленного масла. Яблоки разрезать пополам и удалить сердцевину. Утку разделать, нафаршировать половинками яблок и гречневой кашей, брюшко зашить нитками. Затем нафаршированную утку натереть солью и перцем, смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и жарить до готовности, примерно около 1,5 часа. Во время жарения утку периодически поливать

стекающим на поддон соком и смазывать топленым маслом.

Хрустящие куриные крылышки

Компоненты

Куриные крылышки – 400 г Яйца сырые – 2 шт. Тмин молотый – 1 чайная ложка Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Сухари панировочные – 0,5 стакана Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Крылышки хорошо промыть, обсушить салфеткой, посолить, поперчить, обсыпать пряностями и выдержать 30 минут на холоде. Затем крылышки обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности.

Цыплята жареные

Вариант 1

Компоненты

Цыплята по 400 500 г – 2 шт. Сметана – 0,5 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки цыплят промыть, обсушить полотенцем, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и выдержать 20–30 минут в холодильнике. Затем тушки смазать растопленным маслом, надеть на вертел и жарить в гриле, смазывая сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Цыплята – 3 шт. Мука пшеничная – 0,5 стакана Молоко – 2 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Цыплят посолить, поперчить, надеть на шампуры, смазать растопленным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями.

Приготовить соус: муку развести в стакане молока, добавить столовую ложку растопленного масла, перемешать и поливать цыплят приготовленным соусом до полной готовности.

Вариант 3

Компоненты

Тушка цыпленка – 1 шт. Пиво – 0,5 стакана Горчица столовая – 1 столовая ложка Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку цыпленка замариновать в пиве в течение 1 часа. Смешать горчицу со столовой ложкой сливочного масла. Затем цыпленка посолить, поперчить, смазать смесью горчицы с маслом, надеть на шампур и жарить в гриле до готовности, периодически смазывая маслом.

Цыпленок, запеченный в сметане

Компоненты

Цыпленок – 800 г Масло сливочное – 1 столовая ложка Сметана – 0,5 стакана Корица молотая – 2 чайные ложки Паприка молотая – 1 чайная ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка разрезать по спинке вдоль на 2 части, каждую половину натереть солью и перцем, смазать растопленным маслом, надеть на шампуры и обжарить в гриле до полуготовности. Затем птицу уложить на смазанную маслом пищевую фольгу, обмазать сметаной, обсыпать пряностями, тщательно завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь до полной готовности.

Цыпленок, запеченный с луком

Компоненты

Цыпленок – 800 г Лук репчатый – 2–3 шт. Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Анис молотый – 0,5 чайной ложки Вино сухое – 2 столовые ложки Соевый соус – 4 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка промыть, обсушить полотенцем, смазать его смесью вина и соевого соуса, посыпать пряностями и поместить в холодильник на 1,5–2 часа.

Затем промаринованную тушку смазать растопленным маслом, обжарить на решетке гриля до появления румяной корочки и положить на смазанную маслом фольгу, внутрь цыпленка положить нарезанный кольцами репчатый лук, а сверху на мясо выложить кусочки оставшегося сливочного масла. Фольгу с цыпленком завернуть, поместить на решетку гриля и запечь.

Цыпленок, запеченный с медом

Компоненты

Цыпленок – 800 г Орехи грецкие молотые – 2 столовые ложки Мед – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Аджика – 1 столовая ложка Корица молотая – 0,5 чайной ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить смесь из орехов, меда, аджики и размягченного сливочного масла, добавить имбирь и корицу и тщательно перемешать.

Тушку цыпленка посолить, поперчить, смазать растительным маслом, надеть на вертел и обжарить со всех сторон в гриле до появления румяной корочки. Затем обжаренную тушку цыпленка обмазать приготовленной смесью, положить ее на смазанную маслом фольгу, завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля.

Цыпленок по-датски

Цыпленок – 800 г Вино сухое белое – 0,5 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Картофель – 500 г Помидоры – 300 г Лук зеленый – 1 пучок Хлебные крошки – 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку цыпленка посолить, поперчить, выдержать на холоде 1 час и жарить на решетке гриля до готовности, периодически поливая тушку вином. Готовое мясо приобретет красивую румяную корочку и станет очень мягким. Цыпленка немного остудить, освободить от костей и выложить на блюдо.

На сковороде в растопленном масле поджарить картофель. Помидоры нарезать ровными дольками. Зеленый лук порубить.

На блюдо с мясом выложить жареный картофель. Блюдо украсить дольками помидоров, посыпать зеленью, тертым сыром и хлебными крошками.

Цыпленок под гранатовым соусом

Компоненты

Цыпленок – 800 г Чеснок – 2–3 зубчика Масло топленое – 2 столовые ложки Гранат – 1 шт. Вино столовое белое – 1/3 стакана Базилик молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец

– по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка разрубить на порционные куски, натереть толченым чесноком, посолить, поперчить, посыпать базиликом и положить на 1 час в холодильник. Затем промаринованное мясо надеть на шампуры, смазать растопленным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом. Приготовленного цыпленка выложить на блюдо. Отжать сок из зерен граната, добавить столовое вино, перемешать и полить этим соусом птицу.

Цыпленок, фаршированный брынзой

Компоненты

Цыпленок – 800 г Брынза – 100 г Изюм – 0,5 стакана Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Соль и перец молотый – по вкусу Масло топленое – 2 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Приготовить начинку: изюм залить кипятком и выдержать до набухания, мелко порубить зелень, брынзу натереть на крупной терке. Все подготовленные компоненты тщательно перемешать, начинить этой смесью цыпленка и зашить белыми хлопчатобумажными нитками брюшко. Фаршированного цыпленка обмазать маслом, положить на решетку гриля и обжарить со всех сторон до появления румяной корочки. Затем обжаренного цыпленка положить на смазанный маслом большой кусок фольги, добавить оставшееся масло, тушку тщательно завернуть в фольгу и запечь в гриле.

Цыплята, фаршированные картофелем

Компоненты

Тушки цыплят по 400 г – 2 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Картофель – 800 г Морковь – 1–2 шт. Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Масло топленое – 1–2 столовые ложки Пиво – 2 стакана Сметана – 1 стакан Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Цыплят натереть толченым чесноком и выдержать 3–4 часа в пиве. Лук и морковь почистить, мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле. Картофель почистить, нарезать кубиками,

смешать с обжаренными овощами и рубленой зеленью, добавить одну-две столовые ложки растопленного масла, посолить и перемешать.

Промаринованных цыплят нафаршировать подготовленным овощным фаршем, зашить прочными нитками, уложить на смазанную маслом фольгу, завернуть, положить на решетку гриля и запечь. За несколько минут до окончания приготовления фольгу приоткрыть.

Цыплята, фаршированные орехами

Компоненты

Тушки небольших цыплят (около 400 г) – 4 шт. Ядра грецких орехов рубленые – 1 стакан Рубленая зелень петрушки, укропа, кинзы – 1 стакан Масло топленое – 3–4 столовые ложки Сметана – 1 стакан Сухари панировочные – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Цыплят выпотрошить, вымыть и обсушить салфеткой. Приготовить фарш: смешать орехи с зеленью, сухарями и сметаной до кашицеобразного состояния, добавить немного масла, перец и соль и тщательно перемешать. Приготовленной смесью нафаршировать цыплят, зашить брюшки белыми хлопчатобумажными нитками, смазать тушки маслом и жарить на решетке гриля, часто смазывая их маслом. Если тушки начнут подгорать, прикрыть эти места фольгой. В конце жарки часто смазывать цыплят сметаной.

Цыплята, фаршированные черносливом

Компоненты

Тушки цыплят около 350 400 г – 2 шт. Чернослив – 1 стакан Рис отварной – 1 стакан Ядра грецких орехов измельченные – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа – по 3 столовые ложки Яйца сырые – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Цыплят выпотрошить, тщательно промыть, обсушить снаружи и изнутри салфеткой, а затем посолить и поперчить тушки. У чернослива удалить косточки, мякоть мелко нарезать, смешать с рисом, добавить орехи, зелень, взбитые яйца, столовую ложку масла, перец и соль. Фарш вымесить до однородной массы, начинить им подготовленные тушки и зашить брюшки цыплят.

Фаршированных цыплят смазать топленым маслом, уложить на смазанную маслом фольгу, завернуть и запечь в гриле до готовности. Перед окончанием приготовления фольгу приоткрыть.

Шашлык из гуся

Компоненты

Мясо гуся – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Кефир – 2 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо гуся нарезать кусочками, натереть толченым чесноком, поперчить, залить кефиром и выдержать на холоде 3–4 часа. Затем мясо посолить, надеть на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарить над раскаленными углями до готовности. За время жарки мясо несколько раз полить маринадом.

Шашлык из индейки (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Индейка – 500 г Лук репчатый – 300 г Вино сухое белое – 0,5 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать кусочками, посолить, поперчить и сложить в эмалированную миску. Репчатый лук мелко нарезать, добавить к индейке, влить вино, сверху положить гнет и вынести на 1 час на холод. Промаринованный шашлык очистить от лука, надеть на шампуры и жарить, смазывая его маслом, над раскаленными углями или в гриле.

Вариант 2

Компоненты

Индейка – 500 г Яблочный сок – 1 неполный стакан Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо индейки нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную посуду, залить яблочным соком и выдержать на холоде 3–4 часа. Затем мясо вынуть из маринада, посолить, поперчить, смазать маслом, надеть на шампуры и жарить в гриле

до готовности, периодически переворачивая и смазывая маслом.

Шашлык из индейки, лука и помидоров

Компоненты

Мясо индейки – 700 г Соевый соус – 1/3 стакана Вино белое – 1/3 стакана Лук репчатый – 2 шт. Помидоры – 3 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Уксус столовый – 2 столовые ложки Порошок паприки – 1 столовая ложка Порошок базилика – 1 столовая ложка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать небольшими кусочками, поперчить, сбрызнуть уксусом, обсыпать паприкой и базиликом и положить в холодильник на 2–3 часа.

Смешать вино с соевым соусом, добавить имбирь и тщательно перемешать.

Промаринованные куски индейки очистить от пряностей, посолить, надеть на шампуры вперемежку с кольцами лука и кружочками помидоров, полить приготовленным соусом и жарить в гриле или над раскаленными углями, периодически поливая соусом.

Шашлык из куриных потрохов (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Куриная печень – 250 г Куриное сердце – 250 г Сметана – 4 столовые ложки Пиво – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень и сердце нанизать на шпажки, полить сметаной и жарить над раскаленными углями, часто переворачивая и смазывая сметаной. В конце приготовления потроха посолить, поперчить, сбрызнуть пивом и довести до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Печень куриная – 250 г Сердце куриное – 250 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Вино белое – 3 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень и сердце надеть на шпажки, сбрызнуть лимонным

соком, смазать растопленным маслом и жарить над раскаленными углями, часто смазывая маслом. Перед окончанием приготовления шашлык посолить, поперчить и сбрызнуть вином.

Шашлык из курицы по-деревенски

Компоненты

Курица – 1,2 кг Сметана – 1 стакан Зелень петрушки, укропа и лука – по 1 маленькому пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу разрубить на небольшие кусочки, уложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью, влить сметану, перемешать и поставить на 3–4 часа в холодильник. Затем мясо надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая маринадом. Готовый шашлык можно выложить на чистые листья салата.

Шашлык из курицы по-узбекски

Компоненты

Тушка курицы – 1,5 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку птицы разрубить на кусочки, посолить и поперчить. Лук очень мелко порубить. В казан налить растительное масло, прокалить, положить в масло кусочки птицы, сверху насыпать лук, влить немного воды, закрыть казан крышкой и тушить мясо почти до готовности. Затем кусочки курицы выложить на решетку гриля и поджарить со всех сторон. Готовый шашлык выложить на блюдо, полить луковым соусом, полученным при тушении мяса и посыпать рубленой зеленью.

Блюда из дичи

Мясо диких животных обладает хорошим вкусом, оно менее жирное, чем мясо домашних животных, но более жесткое и нуждается в размягчении. Чем старше животное, тем дольше приходится размягчать его мясо. Для этого применяются различные маринады с добавлением пряных трав. Также для улучшения вкуса мясо диких животных шпигуется свиным салом. Для жарки в гриле лучше использовать спинную часть туши и

окорока, т. е. те части животного, мышцы которых меньше всего работали.

Особенно осторожно нужно относиться к медвежатине. Медведи, как и свиньи, очень часто являются носителями тяжелого заболевания – трихинеллеза. Поэтому мясо медведя необходимо тщательно проваривать. Для поджаривания медвежатину нужно хорошо промариновать и жарить до полной готовности, избегать недожаренного мяса, особенно шашлыков с кровью. Для придания медвежатине более приятного вкуса и аромата можно использовать следующий маринад:

Сухое белое вино – 1 л Чеснок – 2–3 зубчика Винный уксус – 100 г Зелень петрушки – 1 пучок Морковь – 2 шт. Перец черный – 8-10 горошин Лук репчатый – 2–3 шт. Тмин молотый – 0,5 чайной ложки Корень сельдерея – 50 г Лавровый лист – 2 шт.

Все овощи, зелень и пряности измельчаются, заливаются уксусом и вином. Мясо нарезается небольшими кусками и выдерживается в таком маринаде около суток. Старое мясо и мясо, нарезанное более крупными кусками, выдерживается в маринаде не менее 4 суток.

Очень вкусные блюда можно приготовить из пернатой дичи – рябчиков, куропаток, бекасов, дупелей, тетеревов, глухарей, диких уток и гусей.

Мясо рябчиков очень нежное и вкусное с легким привкусом горчинки и является отличным высокопитательным деликатесом. Наиболее вкусны и упитаны рябчики, отстрелянные в конце октября и в ноябре. Рябчиков можно не мариновать, их готовят жареными и тушеными. Особенно хорош вкус у холодного жареного рябчика.

У перепелов нежное и мягкое мясо, однако, средний вес тушки составляет всего 100 г.

Отстрел перепелов происходит обычно в конце сентября и начале октября, в это время перепела наиболее упитаны и их тушки достигают 140 г. Перепелов жарят только целыми тушками и не более 10–15 минут.

Мясо тетеревов относится к высокопитательным продуктам и по вкусу напоминает куриное. Обычно тушки тетеревов жарят целиком. Мясо самцов более жесткое и сухое. По внешнему виду самки и самцы резко отличаются – у самок рыжеватое оперение, а у самцов черное. Вес тушки самки достигает 1 кг, самца – около 1,5 кг.

Глухари, отстрелянные в первой половине октября, более упитаны, самцы достигают 4–5 кг веса. Самки имеют меньший вес. Глухариное мясо плотное и темное, может иметь горьковатый вкус. Для улучшения вкуса мяса свежую тушку глухарей

необходимо выдерживать в прохладном месте 2–3 дня, а затем только готовить. Такое мясо хорошо

жарить. Менее упитанные тушки лучше тушить. Перед приготовлением глухариное мясо лучше мариновать в уксусе или в вине. Для придания сочности дикой птице их тушки заливают холодным молоком, прогревают до горячего состояния и сразу вынимают из молока. Чтобы легче ощипать тушку птицы, ее нужно погрузить на 2–3 минуты в кипяток.

В походных условиях мясо дичи можно с успехом готовить прямо на горячих углях костра. Подготовленную тушку или кусок мяса плотно оборачивают листьями смородины, крапивы, лопуха, клена, ореха, а затем обмазывают чистой густой глиной и закапывают в горячие угли или в ямку под костром. Сигналом о готовности блюда является растрескавшаяся и отваливающаяся глина.

Глухарь жареный (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушка глухаря – 1 шт. Вино красное – 2 стакана Сметана – 0,5 стакана Масло топленое – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку глухаря положить на 2–3 дня в холодное место, затем ощипать, опалить, выпотрошить и промыть. Подготовленную тушку выдержать 3–4 часа в красном вине, затем посолить и поперчить снаружи и изнутри, брюшко закрыть и закрепить шпажками. Крылышки и ножки связать нитками и прикрепить к туловищу. Тушку смазать растопленным маслом, надеть на вертел и жарить в гриле 2–2,5 часа, время от времени смазывая маслом. Перед окончанием приготовления тушку несколько раз смазать сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Тушка глухаря – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Свиное сало – 150 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенную и опаленную тушку глухаря нарезать ровными кусочками, уложить в казан, налить 1,5 л воды, довести до кипения, снять пену и варить около 1 часа. Проваренное мясо вынуть из бульона, немного остудить, нашпиговать его маленькими кусочками сала, посолить, поперчить, обмакнуть в

растительное масло, положить прямо на раскаленные угли и жарить, быстро переворачивая, несколько минут до образования румяной корочки.

Вариант 3

Компоненты

Тушка глухаря – 1 шт. Ягоды черники – 400 г Вино белое – 1 стакан Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Перец душистый – 1 столовая ложка Гвоздика – 3–4 бутона Корица молотая – 2 чайные ложки Масло растительное – 2/3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ягоды черники растолочь, залить вином, добавить пряности, мелко нарубленную луковицу и уксус.

Тушку глухаря разрубить на маленькие кусочки, перемешать с приготовленным маринадом и оставить на сутки в холодном месте. Промаринованное мясо посолить, поперчить, окунуть в растительное масло, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, часто переворачивая и сбрызгивая растительным маслом.

Дикая утка под апельсиновым соусом

Компоненты

Тушка дикой утки – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Сок лимонный – 2 столовые ложки Сок апельсиновый – 2 столовые ложки Апельсин – 0,5 шт. Сахар – 2 столовые ложки Цедра лимонная и апельсиновая измельченная – по 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 1 столовая ложка Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Утку ощипать, опалить над огнем, выпотрошить, хорошо промыть, осушить салфеткой, посолить и поперчить снаружи и изнутри, натереть лимонной цедрой и выдержать около 30 минут. Затем тушку утки связать кулинарной ниткой, закрыв брюшко и прижав ножки и крылышки к туловищу. Подготовленную утку положить на смазанную маслом решетку гриля, в поддон налить стакан воды, жарить тушку до готовности около 2–2,5 часа, часто сбрызгивая растительным маслом.

Образовавшийся при жарении соус процедить. Сахар расплавить на сухой сковороде до жидкого состояния, добавить в него уксус, лимонный и апельсиновый соки, перемешать и прокипятить на слабом огне при постоянном помешивании

несколько минут. Затем сладкий цитрусовый сок добавить в процеженный соус, перемешать, довести до кипения и снять с огня. В горячий соус положить сливочное масло и нарезанный кусочками апельсин. Соус перемешать и подать к столу вместе с жареной уткой.

Дикая утка, фаршированная белым хлебом

Компоненты

Тушка дикой утки – 1 шт. Белый черствый хлеб – 100 г Молоко – 1 стакан Яйца – 2 шт. Масло топленое – 50–70 г Сухари молотые – 3–4 столовые ложки Зелень кинзы или петрушки – 1 пучок Тертый мускатный орех – 0,5–1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки снаружи и изнутри натереть солью, перцем и мускатным орехом.

Через мясорубку пропустить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб и потроха утки – сердце и печень. В фарш добавить яйца, мелко нарубленную зелень, молотые сухари и положить столовую ложку масла. Фарш хорошо перемешать и начинить им утку. Брюшко зашить белыми хлопчатобумажными нитками. Фаршированную утку осторожно надеть на вертел, смазать растопленным маслом и жарить в гриле до готовности, часто переворачивая и смазывая маслом.

Дикий гусь фаршированный

Компоненты

Тушка гуся – около 2 кг Яйца сырые – 2 шт. Говядина постная – 500 г Шампиньоны отварные – 100 г Рис отварной – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сыр тертый – 2 столовые ложки Вино красное – 0,5 стакана Сухари молотые – 3–4 столовые ложки Сметана – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся ощипать, пропалить над костром, выпотрошить и промыть. Подготовленного гуся осушить салфеткой, натереть солью и перцем снаружи и изнутри и оставить на 1 час.

Приготовить фарш: пропустить через мясорубку говядину с луком и чесноком, в фарш добавить мелко нарезанные грибы, отварной рис, тертый сыр, немного молотых сухарей, влить вино, посолить, поперчить и перемешать до образования однородной

массы. Если фарш получится жидковатым, добавить в него еще молотых сухарей и перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать гуся, зашить брюшко крепкими нитками, смазать его сметаной, надеть на вертел и жарить над раскаленными углями или в гриле, часто переворачивая и смазывая сметаной.

Дичь по-охотничьи

Компоненты

Мясо лося, кабана, зайца или другой дичи – 1,5 2 кг Сало свиное – 100–150 г Чеснок – 1 головка Можжевеловые ягоды – 10–15 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо дичи зачистить от сухожилий и пленок, нарубить небольшими кусками. Каждый кусок дичи нашпиговать небольшими кусочками сала и чесноком, посолить, поперчить. Подготовленное мясо положить на плотную ткань, лучше холщевую, посыпать толчеными можжевеловыми ягодами и плотно завернуть в ткань. В земле под костром сделать ямку, положить в нее завернутое мясо, засыпать землей, развести над мясом костер и запекать блюдо сначала с одной, а затем и с другой стороны.

Жареная медвежатина

Компоненты

Мясо с медвежьего окорока – 1,5 кг Сало свиное соленое – 250 300 г Вино сухое белое – 0,5 л Винный уксус – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Перец душистый – 6 8 горошин Тмин молотый – 1 чайная ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Масло топленое или жир – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками примерно по 80-100 г, уложить в эмалированную кастрюлю. Морковь натереть на мелкой терке. Лук и зелень мелко порубить. Чеснок растолочь. Измельченные овощи и зелень добавить в мясо, положить пряности, залить вином и уксусом, перемешать маринад с мясом и выдержать на холоде не менее 4 суток. Затем промаринованное мясо вместе с кусочками сала уложить на смазанную салом и разогретую чугунную сковороду и жарить над костром до готовности.

Жареные куропатки (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушки куропаток – 2 шт. Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 4–5 столовых ложек Сало свиное – 200 г Тмин молотый – 1–2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки куропаток нашпиговать кусочками сала, посолить, поперчить, посыпать тмином, сбрызнуть уксусом и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Затем тушки смазать растительным маслом, надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Тушки куропаток – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Листья смородины или клена Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные тушки куропаток обмазать сливочным маслом, обернуть их в листья смородины или клена, закрепить нитками, обмазать слоем чистой густой глины, положить на раскаленные угли и жарить до готовности.

Жареные куропатки с брусникой

Компоненты

Тушка куропатки – 1 шт. Сало свиное – 100 г Ягоды брусники – 150 200 г Масло сливочное – 1 столовая ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку куропатки нашпиговать кусочками сала, затем посолить и поперчить снаружи и изнутри. В брюшко тушки положить ягоды брусники и сливочное масло, брюшко зашить крепкими нитками. Тушку смазать растительным маслом, положить на решетку гриля или барбекю и жарить до готовности, часто смазывая маслом. Ножки и крылышки тушки через некоторое время прикрыть фольгой. Можно зажарить и на костре.

Жареные перепела (4 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушки перепелов – 2 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Лимон небольшой – 1 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки перепелов посолить, поперчить, смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля или барбекю и жарить до готовности с обеих сторон, периодически смазывая маслом. Жарить не более 15 минут.

Готовое мясо выложить на блюдо, обильно посыпать рубленой зеленью и украсить дольками лимона.

Вариант 2

Компоненты

Тушки перепелов – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Тмин молотый – 1 столовая ложка Лимонный сок – 2 столовые ложки Майонез – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелов сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, посыпать тмином и вынести на 1–2 часа на холод. Майонез смешать с ложкой топленого масла. Промаринованные тушки надеть на шампуры, смазать растопленным маслом, жарить в гриле или над раскаленными углями около 15 минут, периодически смазывая тушки майонезом.

Вариант 3

Компоненты

Тушки перепелов – 2 шт. Топленое сало – 2 столовые ложки Уксус столовый – 2 столовые ложки Коньяк – 1 столовая ложка Кориандр молотый – 2 чайные ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелов натереть солью и перцем, сбрызнуть смесью уксуса и коньяка, посыпать кориандром и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем тушки надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями или в гриле около 15 минут, периодически смазывая растопленным салом.

Вариант 4

Компоненты

Тушки перепелов – 2 шт. Сало свиное – 150 г Чеснок – 3–4 зубчика Ягоды можжевеловые – 5 шт. Вино белое – 1/4 стакана

Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки перепелов разрезать на порционные куски, нашпиговать их маленькими кусочками сала и чесноком. Мясо посолить, поперчить, посыпать толчеными ягодами можжевельника, выдержать 1 час в холодильнике. Затем подготовленное мясо надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями не более 15 минут, часто сбрызгивая вином.

Жареные перепела с грибами

Компоненты

Тушки перепелов – 2 шт. Грибы жареные – 200 г Масло топленое – 1–2 столовые ложки Вино красное – 3 столовые ложки Лимон – 0,5 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления Тушки перепелов посолить, поперчить, смазать топленым маслом, надеть на шампуры и жарить

в гриле до готовности, примерно 12–15 минут. Стекающий с тушек сок собрать в поддон гриля. Готовые тушки выложить на блюдо, обложить их жареными грибами. В горячий сок влить вино, перемешать и довести до кипения. Приготовленным соусом полить блюдо, украсить кружочками лимона.

Жареный вальдшнеп под клюквенным соусом

Компоненты

Тушка вальдшнепа – 1 шт. Сало свиное – 50–70 г Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Можжевеловые ягоды – 4–5 шт. Ягоды клюквы – 250 г Сахар – по вкусу Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ощипанную и выпотрошенную тушку вальдшнепа промыть, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать растертыми можжевеловыми ягодами, плотно обернуть листьями черной смородины и замазать чистой густой глиной. Упакованную таким образом тушку положить на горячие угли. Жарить блюдо до тех пор, пока глина не начнет трескаться и отваливаться. Приготовленное мясо очистить от глины и листьев и подать с клюквенным соусом.

Для приготовления клюквенного соуса нужно ягоды припустить в небольшом количестве воды, протереть через сито, в пюре добавить по вкусу сахар и перемешать.

Жареный заяц под сметанным соусом

Компоненты

Тушка зайца 3 кг – 1 шт. Сало свиное – 250 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень петрушки – 2 шт. Уксус столовый – 1 стакан Сметана – 2 стакана Мука пшеничная – 2 столовые ложки Бульон куриный – 1 стакан Масло топленое – 4 столовые ложки

Способ приготовления

Тушку зайца разрубить на порционные куски, положить в эмалированную кастрюлю. Стакан уксуса смешать с 1 л холодной воды и залить этим раствором мясо, выдержать на холоде 1,5 часа. Промаринованного зайца вынуть из раствора, немного обсушить, нашпиговать его кусочками сала, посолить, поперчить, смазать растопленным маслом и жарить на решетке гриля до готовности, часто смазывая маслом.

Морковь и корень петрушки натереть на терке. Репчатый лук мелко порубить. Овощи обжарить на сковороде в масле. Муку прожарить с маслом до золотистого цвета, а затем развести ее горячим бульоном. С поддона слить сок, полученный при жарении зайца. Смешать его со сметаной, посолить, поперчить, довести до кипения, влить бульон с мукой, добавить жареные овощи. Соус довести до кипения и, непрерывно помешивая, прокипятить 3–4 минуты на слабом огне. Жареного зайца подавать вместе с приготовленным соусом.

Жаркое из зайца

Компоненты

Заячье мясо – 1 кг Шпик копченый – 100 г Чеснок – 3–4 зубчика Уксус столовый – 0,5 стакана Имбирь молотый – 1 чайная ложка Карри порошок – 1 чайная ложка Сметана – 0,5 стакана Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Развести уксус в соотношении 1:5, т. е. полстакана уксуса развести 2,5 стакана воды, перемешать и опустить в этот раствор кусок заячьего мяса. Выдержать 4–5 часов в холодном месте. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Копченый шпик нарезать маленькими кубиками. Промаринованное мясо вынуть из раствора уксуса, обсушить салфеткой, натереть чесноком, нашпиговать шпиком, поперчить, посыпать пряностями и положить на 2 часа в холодное место. Затем зайчатину смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и жарить около 1,5 часа. Во время жарения мясо сбрызгивать раствором соли, в конце приготовления часто смазывать сметаной.

Заячий шашлык

Вариант 1

Компоненты

Заячье мясо – 500 г Сало свиное – 100 г Масло растительное – 1/4 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Лук зеленый – 1 пучок Зелень укропа – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, нанизать на шампуры вперемежку с тонкими пластинками сала и кольцами репчатого лука. Полить шашлык маслом и жарить над раскаленными углями или в гриле, периодически поливая маслом.

Готовый шашлык снять с шампуров, завернуть вместе с порубленной зеленью в ореховые листья на 10–15 минут. Шашлык приобретет очень приятный аромат.

Вариант 2

Компоненты

Заячье мясо – 1 кг Сало свиное соленое – 150 г Помидоры – 2 шт. Чеснок – 1 небольшая головка Уксус столовый – 2 столовые ложки Перец красный острый – 1 стручок Масло растительное – 1 стакан Тмин молотый – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Масло топленое или жир – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Помидоры и чеснок очень мелко нарезать. Острый перец очистить от семян и также мелко порубить. Измельченные овощи залить маслом, добавить уксус, пряности и соль и перемешать. Зайчатину нарезать небольшими кусочками, опустить в приготовленный маринад и выдержать около 4 часов на холоде. Затем кусочки мяса нашпиговать салом, немного подсолить, поперчить, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая маслом или жиром.

Куропатки, жаренные на костре

Компоненты

Тушки куропаток – 2–3 шт. Ветчина – 300 г Сало свиное – 200 250 г Чеснок – 2–3 зубчика Уксус столовый – 2 столовые ложки Пиво – 1–1,5 стакана Несколько листьев лопуха Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки куропаток натереть солью, перцем и чесноком,

сбрызнуть уксусом, нашпиговать кусочками сала. В брюшки положить по кусочку ветчины и сала, закрепить разрезы деревянной зубочисткой. Подготовленных куропаток надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями костра, часто поливая пивом. Горячих жареных куропаток завернуть на 10 минут в лопухи. Листья лопуха придают мясу нежный аромат.

Куропатки, жаренные по-таджикски

Компоненты

Тушки куропаток – 2 шт. Репчатый лук – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Уксус столовый – 3–4 столовые ложки Зира – 1 столовая ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, посыпать зирой, перемешать с мелко нарубленным луком и чесноком и поставить на 3–4 часа в прохладное место. Затем мясо нанизать на шампуры, полить растительным маслом и жарить над раскаленными углями до полной готовности. Подавать готовый шашлык на блюде, сбрызнув мясо уксусом, слегка разбавленным с водой.

Куропатки, жаренные по-узбекски

Компоненты

Тушки куропатки – 2 шт. Мука пшеничная – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Базилик молотый – 1 столовая ложка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Порошок карри – 1 чайная ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушки положить на 10–15 минут в кипяток, затем вынуть и снять с куропаток кожу.

Тушки посолить, поперчить, обмакнуть в растительное масло, посыпать смесью пряностей, обвалять в муке, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, часто смазывая растительным маслом и посыпая мукой.

Куропатки, запеченные с картофелем

Компоненты

Тушки куропаток – 2 шт. Грудинка копченая – 100 г Масло топленое – 2–3 столовые ложки Картофель – 500 г Соль и

молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки куропаток натереть солью и перцем, смазать растопленным маслом и обжарить в гриле или над раскаленными углями до полуготовности.

Грудинку нарезать маленькими кубиками, обжарить на сковороде, добавив масла. Картофель нарезать соломкой, положить на сковороду с грудинкой и жарить все вместе также до полуготовности. Затем куропаток выложить на смазанную маслом фольгу, вокруг уложить поджаренный картофель. Птицу с картофелем завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля или барбекю до готовности.

Перепела, запеченные с шампиньонами

Компоненты

Тушки перепелов – 2 шт. Шампиньоны – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 маленький пучок Кетчуп – 0,5 стакана Вино сухое белое – 0,5 стакана Коньяк – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки подготовленных перепелов разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и обжарить на решетке гриля до румяной корочки.

Шампиньоны нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать кольцами. На смазанную маслом фольгу уложить кольца лука, сверху положить жареных перепелов, а затем грибы. Блюдо посыпать рубленой зеленью, полить сметаной и положить кусочки сливочного масла. Перепелов с грибами завернуть в фольгу, положить на решетку гриля или барбекю и запекать около 20–25 минут.

Приготовить соус: смешать кетчуп с вином, добавить 2–3 столовые ложки воды, перемешать и прокипятить на небольшом огне около 3 минут. Затем соус немного остудить, добавить ложку конька, перемешать и подавать на стол вместе с основным блюдом.

Перепела под грибным соусом

Компоненты

Тушки перепелов – 2 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки

Шампиньоны – 100 г Масло топленое – 2–3 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Вино белое – 0,5 стакана Кетчуп острый – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа рубленая – по 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки перепелов сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и выдержать час на холоде. Затем тушки надеть на шампуры, смазать растопленным маслом и жарить в гриле каждую тушку около 15 минут.

Грибы нарезать маленькими кусочками, лук порубить. Затем грибы с луком положить на сковороду в горячее масло и обжарить. Приготовить соус: смешать вино с кетчупом, добавить 2–3 столовые ложки воды и рубленую зелень, перемешать, довести до кипения и влить на сковороду к грибам. Содержимое сковороды перемешать, нагреть до кипения и немного прокипятить. Готовое мясо выложить на блюдо, полить грибным соусом.

Рябчики, жаренные на костре

Компоненты

Тушки рябчиков – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Листья лопуха – 2 4 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки рябчиков ощипать, опалить на костре, выпотрошить, хорошо промыть, обсушить салфеткой снаружи и изнутри. Затем тушки натереть солью и перцем. В брюшки положить по столовой ложке сливочного масла и закрепить разрезы деревянной зубочисткой или зашить прочной ниткой. Сверху тушки смазать растительным маслом, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически переворачивая и смазывая растительным маслом. Для ароматизации мяса жареные тушки завернуть в лопухи и выдержать 10–15 минут.

Рябчики, фаршированные орехами и брусникой

Компоненты

Тушки рябчиков – 2 шт. Ягоды брусники – 150 г Орехи очищенные – 100 г Масло сливочное – 1 столовая ложка Сахар рафинад – 2 кусочка Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки рябчиков начинить смесью измельченных орехов с брусникой, в каждую тушку положить по кусочку сахара и половине столовой ложки сливочного масла. Разрезы закрепить деревянными шпажками. Тушки смазать растительным маслом, сбрызнуть лимонным соком, завернуть в фольгу, положить на решетку гриля или барбекю и жарить до полной готовности.

Тетерев, жаренный по-охотничьи

Компоненты

Тушка тетерева – 1 шт. Лесные орехи очищенные – 2 стакана Масло топленое – 70 г Листья черной смородины Листья лопуха Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лесные орехи очистить от скорлупы, ядра сложить в казан, влить немного воды и варить до размягчения.

Тушку тетерева ощипать, опалить над костром, выпотрошить, хорошо промыть, посолить, поперчить снаружи и изнутри, нафаршировать отваренными орехами и зашить брюшко. Нафаршированную тушку надеть на вертел, обмазать растопленным маслом, жарить над раскаленными углями до золотистой корочки. Во время жарения дичь часто смазывать маслом. Затем тушку обернуть листьями дикой черной смородины и лопухами, обмазать слоем густой глины, положить на горячие угли, а сверху еще засыпать горячими углями и запекать дичь до тех пор, пока глина не начнет трескаться.

Фаршированные перепела

Компоненты

Тушки перепелов – 4 шт. Сало свиное – 100 г Яблоки – 2–3 шт. Отварной картофель – 3 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Зелень петрушки и укропа рубленые – по 2 столовые ложки Масло растительное – 1/4 стакана Базилик молотый – 2 чайные ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сало нарезать кусочками. Тушки перепелов натереть солью и перцем снаружи и изнутри. Яблоки, лук и зелень измельчить, залить маслом и немного прогреть на сковороде. Затем добавить размятый картофель, пряности и лимонный сок, перемешать до однородной массы. Приготовленной смесью начинить тушки

перепелов, зашить брюшки белыми хлопчатобумажными нитками. Фаршированных перепелов по отдельности уложить на смазанную маслом фольгу вместе с несколькими кусочками сала, тщательно завернуть и запекать на решетке гриля около 20–25 минут.

Шашлык из дикого барана

Компоненты

Мясо барана – 700 г Лук репчатый – 3–4 шт. Сало свиное – 250 г Уксус столовый – 0,5 стакана Бутоны гвоздики – 3–4 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо после забоя животного должно отлежаться 2–3 дня. Затем мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, хорошо поперчить, насыпать рубленый лук, влить уксус, положить гвоздику и перемешать с маринадом. Мариновать шашлык на холоде около 10 часов. Затем мясо вынуть из маринада, нашпиговать его кусочками сала, посолить, нанизать на шампуры, смазать растопленным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из дикого гуся по-азиатски

Компоненты

Тушка дикого гуся – 1 шт. Масло сливочное – 100 г Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 2–3 шт. Перец сладкий – 3 шт. Помидоры – 50 0 г Зелень кинзы – 1 пучок Лавровый лист – 2–3 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Мускатный орех, соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Дичь разрубить на небольшие кусочки, посолить, поперчить, посыпать натертым мускатным орехом и перемешать. В казане растопить сливочное масло, положить в растопленное масло дичь, добавить нарезанный кольцами лук, лавровый лист и душистый перец и прожарить мясо с луком до тех пор, пока лук не подрумянится. Затем в казан положить нарезанный кольцами сладкий перец и нарезанные кружочками помидоры. Тушить мясо до готовности. Чеснок мелко порубить и добавить к мясу за 15 минут до готовности. Готовый шашлык подать с зеленью.

Шашлык из дикого гуся по-турецки

Компоненты

Тушка дикого гуся – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лимон – 1 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся разрубить на небольшие кусочки, посолить, обильно поперчить, сбрызнуть уксусом и поставить на 1 час в прохладное место. Затем промаринованное мясо надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, сбрызгивая растительным маслом.

Готовый шашлык выложить на блюдо и украсить кружочками лимона.

Шашлык из дикой утки (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушка дикой утки – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Молоко – 1,5 2 стакана Фенхель молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки разрубить на небольшие кусочки, каждый кусочек слегка отбить, сбрызнуть уксусом и уложить в эмалированную кастрюлю. Мясо посыпать фенхелем, влить молоко и поставить на 34 часа на холод. Затем промаринованное мясо посолить, поперчить, надеть на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарить над раскаленными углями, смазывая мясо растительным маслом. Готовый шашлык выложить на блюдо и сбрызнуть лимонным соком.

Вариант 2

Компоненты

Тушка дикой утки – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Вино красное – 1 стакан Уксус столовый – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 5–6 шт. Соль и молотый перец – по вкусу Майонез – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Утиное мясо нарезать кусочками, немного отбить, поперчить и уложить в маринад, приготовленный из смеси вина с уксусом и пряностями. Выдержать в маринаде 3–4 часа. Промаринованные кусочки утки посолить, нанизать на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарить над раскаленными углями, часто

смазывая мясо майонезом.

Вариант 3

Компоненты

Тушка дикой утки – 1 шт. Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Пиво – 1 стакан Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку разрубить на небольшие кусочки, слегка отбить, натереть чесноком, поперчить, посолить, сбрызнуть уксусом и выдержать 3–4 часа на холоде. Промаринованные кусочки нанизать на шампуры, смазать маслом и жарить над раскаленными углями, периодически поливая шашлык пивом.

Шашлык из кабана (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Мясо дикого кабана – 1,5 кг Вино сухое красное – 2 стакана Уксус винный – 0,5 стакана Лук репчатый – 3–4 шт. Имбирь молотый – 1–2 чайные ложки Базилик молотый – 1 столовая ложка Сало свиное – 200 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 5–6 часов на холоде. Затем мясо натереть пропущенным через мясорубку луком, посыпать пряностями и залить вином. Выдержать на холоде 2–3 суток. Промаринованное мясо нанизать на шампуры, смазать растопленным салом и жарить в гриле до полной готовности.

Вариант 2

Компоненты

Мясо дикого кабана – 1 кг Вино сухое белое – 1 стакан Лимон – 1 шт. Перец душистый – 10–15 горошин Лавровый лист – 2 шт. Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, добавить пряности и цедру лимона, залить вином и лимонным соком, перемешать и поставить на 5–6 часов на холод. Промаринованное мясо надеть на шампуры, смазать сметаной и жарить до готовности в гриле или над раскаленными углями.

Шашлык из кабана по-сибирски

Компоненты

Мясо дикого кабана – 1 кг Уксус столовый – 4 столовые ложки Очищенные кедровые орехи – 200 г Масло растительное – 0,5 стакана Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Кедровые орехи растолочь с уксусом до образования пасты. Приготовленной пастой обмазать мясо и положить на 5–6 часов в холодильник. Затем кусочки мяса вместе с ореховой пастой обмакнуть в растительное масло, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями или в гриле до готовности. Во время жарения мясо сбрызгивать растительным маслом.

Шашлык из лосятины

Вариант 1

Компоненты

Мясо молодого лося – 800 г Сало свиное – 250 г Лук репчатый – 3–4 шт. Белое сухое вино – 1 стакан Уксус столовый – 2 столовые ложки Вода – 1/3 стакана Зелень петрушки – 1 пучок Зеленый лук – 1 пучок Масло топленое или жир – 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, приблизительно по 60 г, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, полить вином и выдержать на холоде не менее суток.

Сало нарезать небольшими кусочками. Две луковицы нарезать кольцами, остальные – порубить. Промаринованное мясо надеть на шампуры вперемежку с луком и кусочками сала и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто смазывая маслом. Готовый шашлык обильно посыпать рубленой зеленью и репчатым луком.

Вариант 2

Компоненты

Лосятина – 1,5 кг Лук репчатый – 3–4 шт. Перец горький – 1 стручок Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Водка – 1,5 стакана Сало свиное – 300 г Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить. Лук, очищенный от семян острый перец и зелень пропустить через мясорубку, перемешать с мясом, влить водку и уксус, еще раз перемешать и поставить на сутки на холод. Промаринованное

мясо нашпиговать маленькими кусочками сала, нанизать на шампуры, смазать растопленным салом и жарить над раскаленными углями или в гриле.

Вариант 3

Компоненты

Мясо лося – 1,5 кг Уксус столовый – 2/3 стакана Вода – 2/3 стакана Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 1 головка Сахар – 1 столовая ложка Лавровый лист – 3–4 шт. Перец душистый – 10 горошин Сало свиное – 250–300 г Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посолить и поперчить. Лук почистить и очень мелко порубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Смешать лук с чесноком, залить уксусом и водой, добавить сахар, кусочки лаврового листа и толченый душистый перец, все хорошо перемешать. Приготовленным маринадом залить мясо и поставить на холод не меньше чем на сутки, лучше на двое. Промаринованное мясо нашпиговать маленькими кусочками сала, нанизать на шампуры, смазать растительным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями.

Шашлык из рябчиков по-украински

Компоненты

Тушки рябчиков – 4 шт. Сало свиное – 150 г Вино сухое белое – 0,5 стакана Картофель мелкий – 1 кг Лук репчатый мелкий – 10–12 шт. Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки рябчиков разрезать на 4 части, каждую часть нашпиговать маленькими кусочками сала, посолить, поперчить, сбрызнуть вином и положить на 1–2 часа в холодильник.

Картофель хорошо промыть. Промаринованное мясо надеть на шампуры вперемежку с неочищенными клубнями картофеля и мелкими луковицами. Жарить над раскаленными углями или в гриле до готовности. Мясо во время жарения сбрызгивать вином.

Рыбные блюда

Большинство видов рыбы содержат мало жира и поэтому не особенно пригодны для жарения в гриле и барбекю. Однако, это можно исправить, если рыбу во время жарения обильно смазывать жиром. Время приготовления маленьких кусочков рыбы в гриле и барбекю составляет не более 3–4 минут, в зависимости от толщины кусочков. Мелкую рыбу можно жарить целыми тушками с головой или без головы. Крупные тушки разрезают на кусочки или порционные куски. Перед жаркой, для того чтобы не осыпалась панировка, рыбу необходимо обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в муке или молотых сухарях. Жарить рыбу лучше всего на растительном масле, тогда блюдо можно употреблять не только в горячем, но и в холодном виде. Рыбу сначала надо прожарить со всех сторон в хорошо разогретом гриле или барбекю, а затем убавить температуру и довести до готовности.

Кроме того, для защиты нежной рыбы от сильного жара широко используется пищевая алюминиевая фольга. Рыбу заворачивают в смазанную маслом фольгу и запекают на решетке. Перед окончанием приготовления фольгу нужно приоткрыть, чтобы рыба подрумянилась. Рыбу и морепродукты можно запекать в сыром, отварном или жареном виде, а также вместе с гарнирами – с овощами, кашами, лапшой, грибами и другими продуктами, приправами и пряностями. Во время запекания рыба обогащается различными новыми вкусами и ароматами – овощей, кореньев, пряностей и всевозможных приправ.

Хорошо подходят для гриля и барбекю панцирные морепродукты, такие как креветки, мидии, раки и различные моллюски. Панцири защищают от излишнего жара, поэтому их съедобные части получаются более нежными и ароматными. Предварительно очищенные от панцирей морепродукты лучше готовить в фольге, обильно смазав их маслом.

Шашлыки и барбекю из кальмаров готовят не более 4 минут, в противном случае блюдо станет жестким.

Мороженную рыбу тоже можно готовить в гриле и барбекю, но размораживать ее лучше прямо в маринаде, тогда она приобретает вкус свежей рыбы. Мариновать рыбу перед приготовлением, как правило, следует не более часа.

Барбекю из камбалы

Компоненты

Филе камбалы – 600 г Лук репчатый – 1 шт. Сметана – 1

столовая ложка Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе камбалы пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавить яйцо, соль и перец и тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, сбрызнуть лимонным соком, смазать растопленным маслом, обвалять в муке, положить на смазанную маслом решетку барбекю и жарить до готовности, часто переворачивая и смазывая маслом.

Барбекю из камбалы с яблоками

Компоненты

Филе камбалы – 700 г Яблоки – 3 шт. Сок яблочный – 0,5 стакана Корица молотая – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить, полить яблочным соком и поставить на 30 минут в холодильник. Яблоки нарезать половинками, удалить сердцевину и посыпать корицей. Промаринованную рыбу и яблоки уложить на смазанную маслом решетку барбекю, сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из карасей

Компоненты

Караси – 6–7 шт. Яйца вареные – 5 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Зелень петрушки – 1 пучок Масло растительное – 0,5 стакана Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Листья салата большие – 6–7 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи, удалить головы, хвосты и плавники, выпотрошить, хорошо промыть холодной водой и натереть солью и перцем изнутри и снаружи.

Репчатый лук нарезать колечками, обжарить на растительном масле. Яйца и зелень порубить, смешать с обжаренным луком. Приготовленным фаршем начинить рыбу, разрезы закрепить деревянными зубочистками. Нафаршированные тушки рыбы смазать растительным маслом, обвалять в муке, положить на решетку и жарить над раскаленными углями, часто смазывая маслом. Готовую рыбу немного остудить, уложить на листья

салата, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Барбекю из карасей и овощей

Компоненты

Тушки карасей – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Редька – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Томатная паста – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки карасей очистить от чешуи, выпотрошить, удалить плавники и хвосты, хорошо промыть, посолить и поперчить. Подготовленную рыбу смазать растительным маслом, уложить на решетку барбекю и жарить с обеих сторон до румяной корочки.

Лук, чеснок и помидоры мелко нарезать. Редьку натереть на терке. На специальной сковороде для барбекю разогреть растительное масло, обжарить в нем лук, затем добавить помидоры и редьку, немного потушить, прикрыв сковороду фольгой, затем добавить томатную пасту и тушить до полной готовности овощей. Перед окончанием тушения к овощам добавить чеснок. Готовую рыбу подавать с тушеными овощами.

Барбекю из карпа (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Карп – 800 г Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Вино белое – 2/3 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Мускатный орех – 20 г Мука пшеничная – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мускатный орех натереть на терке. Очищенную и выпотрошенную рыбу натереть мускатным орехом, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить.

Приготовить маринад: смешать лимонный сок с вином и растительным маслом.

Рыбу залить маринадом и выдержать 40 минут на холоде. Затем рыбу обвалять в муке, уложить на смазанную маслом двойную решетку для барбекю и жарить с обеих сторон над раскаленными углями.

Вариант 2

Компоненты

Карп – 1 кг Гранатовый сок – 1 неполный стакан Миндаль

очищенный – 0,5 стакана Масло растительное – 4–5 столовых ложек Томатная паста – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Очищенную и выпотрошенную рыбу нарезать порционными кусками, поперчить, залить гранатовым соком и выдержать на холоде около часа. Затем рыбу посолить, смазать растительным маслом, положить на двойную решетку и жарить с обеих сторон над раскаленными углями до золотистой корочки. Миндаль обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту, влить немного воды, посолить, перемешать и варить соус на небольшом огне до загустения. Готовую рыбу подать с миндальным соусом.

Барбекю из креветок (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Креветки – 500 г Чеснок – 2–3 зубчика Лимонный сок – 3 столовые ложки Перец молотый – 1/4 чайной ложки Масло оливковое – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Чеснок почистить, растолочь, добавить перец, влить лимонный сок и тщательно перемешать. Приготовленной смесью смазать креветок и выдержать 30 минут в холодильнике. Затем креветок обильно смазать растительным маслом, выложить на решетку барбекю и зажарить, часто смазывая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Креветки – 30 40 шт. Чеснок – 3 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Пиво светлое – 1,5 стакана Соевый соус – 2 чайные ложки Перец красный молотый – 1/3 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить, мелко порубить, перемешать с креветками, затем посыпать молотым перцем, полить лимонным соком и соевым соусом и тщательно перемешать. После этого креветок залить пивом и выдержать 30 минут на холоде. Затем каждую креветку смазать растительным маслом, уложить на решетку и зажарить.

Барбекю из креветок и осетрины

Компоненты

Креветки королевские – 400 г Филе осетрины – 300 г Лимон – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Листья салата – 1 пучок Оливки без косточек – 1 банка Зелень укропа – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Осетрину нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, туда же положить очищенные креветки. Из лимона отжать сок, цедру нарезать мелкими кусочками. Уложенные креветки и осетрину полить лимонным соком и растительным маслом, посыпать цедрой, перемешать и оставить на 30 минут в холодном месте. Затем осетрину и креветок посолить, положить на решетку вперемежку с маслинами и обжарить с обеих сторон над раскаленными углями до румяной корочки. Во время жарения блюдо смазывать растительным маслом. Готовые креветки и осетрину уложить на листья салата и посыпать рубленым укропом.

Барбекю из минтая

Компоненты

Тушки минтая – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Соевый соус – 50 г Водка – 1 столовая ложка Уксус столовый – 1 столовая ложка Горчица столовая – 1 столовая ложка Масло растительное – 4–5 столовых ложек Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать соевый соус с горчицей, водкой, уксусом и двумя столовыми ложками растительного масла.

Рыбу почистить, нарезать кусочками, посолить, поперчить, обмазать соусом и выдержать 30–40 минут на холоде. Затем рыбу смазать растительным маслом, выложить на решетку вперемежку с кольцами лука и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом.

Барбекю из осетрины

Компоненты

Осетрина – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Вино белое – 2/3 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лимон небольшой – 1 шт. Перец сладкий – 2 шт. Зелень кинзы и петрушки – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Одну луковицу мелко порубить. Осетрину нарезать кусочками, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком,

перемешать, залить вином и выдержать около 1 часа в холодильнике. Вторую луковицу нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семян и нарезать кусочками. Промаринованную рыбу полить растительным маслом, уложить на смазанную маслом решетку вперемежку со сладким перцем и кубиками лука. Жарить над раскаленными углями до готовности, часто сбрызгивая маслом. Готовую рыбу с овощами уложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью и украсить кружочками лимона.

Барбекю из окуня (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Окунь – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить и мелко порубить. Рыбу нарезать порционными кусками, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом, поперчить, смешать с луком и поставить на 30 минут в холодильник.

Затем рыбу посолить, смазать сметаной, положить на решетку и жарить с обеих сторон над раскаленными углями до готовности, часто смазывая сметаной.

Вариант 2

Компоненты

Окунь – 600 г Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустить через чеснокодавилку и смешать с растительным маслом. Рыбу нарезать небольшими кусочками, смазать чесночным маслом и выдержать 30 минут в холодильнике. Затем рыбу посолить, положить на решетку и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки, часто смазывая маслом.

Барбекю из палтуса (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Филе палтуса – 600 г Вино сухое белое – 0,5 стакана Соевый соус – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе палтуса нарезать кусочками, залить вином и выдержать около 1 часа на холоде. Затем рыбу посолить, поперчить, смазать соевым соусом, уложить на решетку барбекю и жарить до образования румяной корочки.

Вариант 2

Компоненты

Палтус – 700 г Виноградный сок – 0,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Зелень кинзы – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и зелень мелко порубить. Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить, смешать с луком и зеленью, полить виноградным соком и оставить на 1 час в холодильнике. Промаринованную рыбу смазать растительным маслом, уложить на решетку и жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом и растительным маслом.

Барбекю из палтуса и морепродуктов

Компоненты

Филе палтуса – 500 г Креветки – 200 г Кальмары – 300 г Шампанское – 1 бокал Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Креветок почистить. Кальмаров промыть, опустить в кипяток, вынуть и снять с них кожицу. Филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Все подготовленные продукты уложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, брызнуть лимонным соком, залить шампанским и выдержать 15 минут. Затем промаринованную рыбу уложить на смазанную маслом решетку, рядом уложить морепродукты, сбрызнуть растительным маслом и жарить до готовности. Во время жарения блюдо часто сбрызгивать растительным маслом. Морепродукты жарить не более 2–3 минут.

Барбекю из сома

Компоненты

Тушка сома – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Зелень сельдерея – 3 веточки Зелень укропа – 3–4 веточки Чеснок – 2 зубчика Гвоздика – 3 бутона Корица молотая – 2 чайные ложки Сметана – 0,5 стакана Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы нарезать кусочками. Лук, чеснок и зелень мелко порубить. Рыбу уложить в эмалированную посуду, добавить измельченный лук, чеснок и зелень, положить пряности, сбрызнуть уксусом, влить сметану, перемешать и поставить на 1 час в холодильник. Затем рыбу вынуть из маринада, посолить, смазать растительным маслом, уложить на решетку и жарить над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из сома и баклажанов

Компоненты

Тушка сома – 600 г Баклажаны – 400 г Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 3 зубчика Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Лавровый лист – 2 шт. Кориандр молотый – 1 чайная ложка Вино белое – 0,5 стакана Майонез – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, посыпать перцем и кориандром, положить кусочки лаврового листа, залить вином и поставить на 1 час в холодильник. Баклажаны нарезать кружочками, посолить, обжарить в растительном масле на специальной сковороде барбекю. Промаринованную рыбу посолить, положить на смазанную маслом двойную решетку барбекю и жарить с обеих сторон над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом. Жареные баклажаны выложить по краю блюда, смазать майонезом и посыпать мелко нарубленным чесноком. Готовую рыбу выложить в центр блюда и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Барбекю из сома и шпика

Компоненты

Тушка сома – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Шпик копченый – 200 г Масло растительное – 0, 5 стакана Хлеб черный – 250 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку сома разрезать на кусочки, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поставить на 1 час в холодильник. Лук нарезать кольцами. Шпик и хлеб нарезать небольшими ломтиками. Каждый кусочек промаринованной рыбы, лука, шпика и хлеба окунуть в растительное масло, уложить на решетку барбекю и жарить над раскаленными углями до готовности рыбы.

Барбекю из стерляди, белых грибов и овощей

Компоненты

Филе стерляди – 500 г Сметана – 0,5 стакана Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Грибы белые – 5–6 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, полить сметаной и выдержать 30 минут в холодильнике. Затем рыбу посолить, поперчить, обвалять в муке, полить растительным маслом и выложить на решетку.

Лук почистить, нарезать дольками. Картофель и грибы нарезать ломтиками. Лук с картофелем и грибами смазать растопленным маслом, уложить на решетку рядом с рыбой и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения рыбу с овощами и грибами часто смазывать растопленным маслом.

Барбекю из трески (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Филе трески – 800 г Сметана – 4 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Уксус столовый – 1 столовая ложка Сухари молотые – 0,5 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Зелень петрушки рубленая – 2 столовые ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе трески пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, в фарш добавить уксус, сметану, сырое яйцо, рубленую зелень, соль, перец и молотые сухари. Вымесить до образования однородной массы. Из вымешенного фарша сформировать небольшие колбаски, смазать их растительным маслом, положить на решетку и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Филе трески – 600 г Лук репчатый – 1 шт. Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу с репчатым луком пропустить через мясорубку, в фарш

добавить соль, перец, уксус и растительное масло. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, смазать их оставшимся растительным маслом, положить на решетку жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения колбаски часто сбрызгивать растительным маслом.

Вариант 3

Компоненты

Филе трески – 700 г Лук репчатый – 3 шт. Шляпки свежих шампиньонов – 7–8 шт. Перец сладкий мясистый – 2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Очищенный лук и помидоры нарезать толстыми кружочками. Сладкий перец очистить от семян, нарезать ломтиками. Рыбу нарезать толстыми квадратиками, посолить и поперчить. На смазанную маслом двойную решетку положить рыбу вперемежку с шампиньонами и овощами, сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями, часто переворачивая и смазывая маслом.

Барбекю из трескового фарша

Компоненты

Филе трески – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Хлеб белый – 2 ломтика Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Молоко – 0,5 стакана Сухари панировочные – 2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Через мясорубку пропустить рыбу, очищенную луковицу и предварительно вымоченный в половине стакана молока и отжатый хлеб, фарш посолить и поперчить, добавить яйцо, хорошо перемешать и сформировать из него маленькие плоские котлетки. Приготовленные котлетки обвалять в сухарях, смазать растительным маслом, положить на смазанную маслом двойную решетку для барбекю и жарить с обеих сторон над раскаленными углями.

Барбекю из угря

Компоненты

Тушка угря – 600 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 3 столовые ложки Сухари молотые – 2 столовые

ложки Яйца сырые – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

С рыбы снять кожу, очищенную от кожи тушку промыть, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 20–30 минут. Затем каждый кусок рыбы обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом двойную решетку барбекю, сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями, часто переворачивая и сбрызгивая маслом.

Барбекю из фаршированного минтая и баклажанов

Компоненты

Тушки минтая – 1 кг Колбаса вареная – 100 г Шпик копченый – 100 г Помидоры – 2 шт. Баклажаны – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло растительное – 2/3 стакана Огородная зелень – 1 пучок Большие листья салата – по количеству рыбных тушек Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, хорошо промыть холодной водой, посолить и поперчить снаружи и изнутри. Колбасу и шпик нарезать маленькими кубиками. Помидоры нарезать небольшими кусочками. Затем подготовленную колбасу со шпиком и помидорами перемешать и начинить этим фаршем рыбу. Срезы закрепить деревянными з у бочистками. Баклажаны нарезать кружочками, посолить, поперчить, сверху положить мелко нарубленный чеснок, полить растительным маслом и уложить их на смазанную маслом решетку. Нафаршированную рыбу смазать растительным маслом и также уложить на решетку. Жарить блюдо над раскаленными углями до готовности, часто поливая растительным маслом. Готовую рыбу и баклажаны выложить на листья салата и посыпать рубленой зеленью.

Барбекю из форели (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Форель – 800 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 1/3 стакана Кинза рубленая – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать лимонный сок, растительное масло и зелень кинзы. Рыбу промыть, обсушить снаружи и внутри, облить маринадом и выдержать в нем 30 минут.

Затем рыбу посолить, поперчить, положить на смазанную маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Вариант 2

Компоненты

Филе форели – 800 г Вино сухое красное – 0,5 стакана Томатный соус – 0,5 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лавровый лист – 2–3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Смешать вино с томатным соусом и растительным маслом. Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить, залить приготовленным маринадом, положить кусочки лаврового листа, перемешать и поставить на 30 минут в холодильник. Затем промаринованную рыбу выложить на смазанную маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маринадом.

Жареные трубочки из хека

Компоненты

Филе хека – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Яйца вареные – 2 шт. Молоко – 1/3 стакана Мука пшеничная – 2 столовые ложки Рубленая зелень петрушки – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить начинку: мелко нарезать лук, зелень и яйца, смешать, добавить немного молока, посолить и прогреть на сковороде до загустения массы.

С рыбы снять кожу, филе пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, добавить муку и перемешать. Из полученного фарша сформировать тонкие лепешки.

Сверху на лепешки положить приготовленную густую начинку, лепешки с начинкой осторожно скатать в трубочки и закрепить прочными белыми нитками. Рыбные трубочки смазать растительным маслом, уложить на решетку гриля и жарить со всех сторон до появления румяной корочки. Во время жарения часто смазывать растительным маслом.

Кальмары, запеченные в сметане

Компоненты

Кальмары – 700 г Масло сливочное – 3 столовые ложки

Сметана – 0,5 стакана Мука – 2 столовые ложки Соль и перец – по вкусу

Способ приготовления

Кальмаров промыть, обсушить, нарезать полосками, посолить и поперчить, обвалять в муке и выложить на смазанную маслом фольгу. Края фольги поднять вверх, кальмаров полить сметаной, сверху положить кусочки сливочного масла, упаковать кальмаров в фольгу, положить на решетку гриля и запекать до готовности, примерно около 6–8 минут.

Кальмары фаршированные жареные

Компоненты

Кальмары – 700 г Рис отварной – 1 неполный стакан Яйца вареные – 2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Зелень петрушки – 0,5 пучка Масло растительное – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кальмаров очистить от пленки, хорошо промыть, проварить 2 минуты в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и немного остудить. Лук и зелень мелко порубить. Мелко нарубленный лук обжарить в растительном масле, смешать с рисом, рублеными яйцами, перцем и зеленью. Приготовленным фаршем начинить кальмаров, смазать их растительным маслом, положить на решетку гриля или барбекю и жарить около 2–3 минут.

Камбала, запеченная в майонезе

Компоненты

Филе камбалы – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Майонез – 0,5 стакана Горчица – 0,5 столовой ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками, поперчить, обмазать смесью горчицы с майонезом, выдержать 30 минут на холоде. Затем рыбу посолить, уложить на подготовленную фольгу, сверху положить нарезанный кольцами лук. Продукты упаковать в фольгу, положить на решетку гриля и запекать до готовности.

Камбала, запеченная с морковью и сыром

Компоненты

Филе камбалы – 600 г Морковь – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Сметана –

2–3 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе камбалы нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком и выдержать на холоде 20–30 минут. Морковь натереть на терке, смешать со сметаной, растительным маслом и тертым сыром, посолить и поперчить. Промаринованную рыбу немного посолить, поперчить, обмазать приготовленной пастой, уложить на смазанную маслом фольгу, завернуть в нее и запечь на решетке гриля.

Камбала, запеченная с овощами

Компоненты

Филе камбалы – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Картофель – 2 шт. Помидоры – 3 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Сметана – 2–3 столовые ложки Перец молотый, тмин и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, посыпать тмином, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом и выдержать 20–30 минут в холодильнике.

Лук, морковь и картофель почистить и нарезать кубиками, помидоры нарезать дольками.

Промаринованную рыбу с овощами уложить на смазанную маслом пищевую фольгу, полить сметаной, завернуть в фольгу и запечь в гриле до готовности.

Камбала, запеченная с яйцами

Компоненты

Филе камбалы – 700 г Яйца сырые – 2 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка Мука пшеничная – 2 столовые ложки с горкой Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать растительным маслом, обвалять в муке, положить на смазанную маслом решетку и жарить в гриле или барбекю до появления румяной корочки. Затем жареную рыбу обмакнуть во взбитые яйца, уложить на смазанную маслом фольгу, посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью, завернуть в фольгу и запечь.

Карп, жаренный с луком

Компоненты

Карп – 1 кг Масло растительное – 0,25 стакана Уксус 8 % – 2 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть и обсушить. Затем рыбу разрезать на кусочки, уложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и поставить в холодильник на 1 час. Промаринованную рыбу посолить, смазать растительным маслом, надеть на шампуры, чередуя с кольцами лука и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом.

Карп, запеченный с цветной капустой

Компоненты

Тушка карпа – 600 г Капуста цветная – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Сметана – 1/3 стакана Вино белое сухое – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 5 столовых ложек Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

У рыбы удалить головы и плавники, выпотрошить, очистить от чешуи, хорошо промыть, обсушить, нарезать на порционные куски, посолить и поперчить, смазать растительным маслом, надеть на шампур и немного обжарить в гриле. Жареную рыбу выложить на смазанную маслом пищевую фольгу.

Почистить лук и морковь, нашинковать соломкой, обжарить в масле и выложить на рыбу.

Цветную капусту разобрать на соцветия, обдать кипятком, нарезать кусочками, смешать с жареными овощами и измельченной зеленью, посолить и также выложить на рыбу. Смешать яйцо со сметаной, добавить вино, тщательно перемешать, полученной смесью осторожно залить рыбу с овощами, завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля.

Карп, запеченный в чесночном соусе

Компоненты

Тушки карпа – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Сухая приправа для рыбы – 2 чайные ложки Сметана – 4–5 столовых ложек Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

У тушек карпа удалить головы и плавники, выпотрошить,

очистить от чешуи, промыть и обсушить. Затем разрезать пополам, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и с обеих сторон слегка обжарить на решетке гриля.

Смешать лимонный сок со сметаной и толченым чесноком и обмазать этим соусом обжаренную рыбу. Затем рыбу выложить на фольгу в виде большого квадрата, подготовленную для каждого куска рыбы. Тщательно завернуть рыбу в фольгу, уложить на решетку гриля и запечь.

Котлеты рыбные, запеченные с майонезом

Компоненты

Филе окуня – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Хлеб белый – 3 ломтика Молоко – 2/3 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Майонез – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: через мясорубку пропустить филе рыбы, очищенную луковицу и смоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, фарш посолить, поперчить, добавить яйцо, тщательно перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке, смазать маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до появления румяной корочки.

Поджаренные котлеты смазать майонезом, завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля.

Котлеты рыбные с картофелем

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца сырые – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу, очищенный картофель и лук пропустить через мясорубку. В приготовленный фарш добавить яичные желтки, посолить, поперчить и тщательно вымесить до однородной массы. Из приготовленного фарша сформировать котлеты, смазать их растопленным маслом, уложить на решетку гриля или барбекю и жарить с обеих сторон до золотистой корочки. Во время жарения котлеты часто смазывать маслом.

Креветки, жаренные в панировке

Компоненты

Креветки крупные – 20 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 4 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Арахис измельченный – 1 столовая ложка Зелень кинзы и укропа – по 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с растительным маслом, сыром, арахисом, зеленью, солью и перцем. Приготовленным маринадом смазать креветок и выдержать около 1 часа на холоде. Затем креветок надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, примерно около 3–4 минут.

Креветки, запеченные с крабами

Компоненты

Креветки очищенные – 300 г Мясо крабов – 300 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо креветок и крабов нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, уложить на фольгу, полить растопленным маслом, завернуть в фольгу и запечь в гриле до готовности.

Ледяная рыба, запеченная с грибами овощами

Компоненты

Ледяная рыба – 500 г Грибы свежие – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Майонез – 2–3 столовые ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и положить в холодильник на 1 час.

Грибы почистить, промыть, нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде почти до готовности. Лук и морковь почистить, тонко нашинковать, обжарить в растительном масле, затем добавить отваренные грибы и все вместе прожарить в течение 5 минут.

Куски маринованной рыбы надеть на шампуры, сбрызнуть растительным маслом, обжарить в гриле до появления румяной корочки. Затем рыбу выложить по отдельности на подготовленные куски фольги. На рыбу положить порциями

жареные грибы с овощами, посыпать рубленой петрушкой и слегка полить растительным маслом и майонезом. Рыбу с грибами и овощами завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Ледяная рыба, запеченная с зеленью

Компоненты

Рыба ледяная – 700 г Масло растительное – 2 столовые ложки Сок лимона – 1–2 столовые ложки Сметана – 2–3 столовые ложки Измельченная зелень петрушки и кинзы – по 2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать растительное масло со сметаной и лимонным соком. Рыбу нарезать порционными кусками, обмазать приготовленным маринадом и выложить на 30 минут в холодильник. Затем рыбу посолить, поперчить, уложить на смазанную маслом пищевую фольгу, обсыпать зеленью, завернуть в фольгу и запечь в гриле.

Лосось, запеченный в морковном соусе

Компоненты

Лосось – 600 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку лосося нарезать порционными кусками, смазать растительным маслом. Морковь почистить и натереть на мелкой терке. Лук очень мелко нарезать. Чеснок растолочь. Смешать морковь с луком и чесноком, добавить лимонный сок, тщательно перемешать. Приготовленный пастой смазать куски рыбы и выдержать в холодильнике 1 час. Затем рыбу вместе с маринадной пастой выложить на подготовленную фольгу, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленной зеленью, завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Лосось, запеченный в собственном соку

Компоненты

Лосось – 700 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Вино сухое белое – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить, полить смесью вина и лимонного сока снаружи и внутри, поставить в холодильник на 1 час. Затем рыбу посолить, поперчить, положить на смазанную маслом фольгу, сбрызнуть растительным маслом. Рыбу завернуть в фольгу, положить на смазанную маслом решетку гриля или барбекю и запекать до готовности.

Перед окончанием приготовления фольгу приоткрыть.

Лосось, запеченный с сыром

Компоненты

Тушка лосося – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Сок лимонный – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Майонез – 5–6 столовых ложек Сыр тертый – 4 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Подготовить тушку лосося: удалить голову и плавники, выпотрошить, очистить от чешуи, промыть, разрезать на 4 порционных куска, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и слегка обжарить на решетке гриля до появления румяной корочки. Обжаренную рыбу уложить по отдельности на подготовленные квадратные куски фольги. Обжарить на сковороде в масле нарезанный кольцами лук и равномерно разложить на куски рыбы. На каждый кусок лосося с луком положить по столовой ложке сыра. Смешать майонез с лимонным соком и полить этой смесью рыбу. Затем рыбу с луком и сыром тщательно упаковать в фольгу, положить ее на смазанную маслом решетку гриля и запечь до готовности. Незадолго до окончания приготовления фольгу необходимо приоткрыть.

Мидии, запеченные в горчичном соусе

Компоненты

Мясо мидий – 400 г Горчица столовая – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Майонез – 4–5 столовых ложек Зелень кинзы – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: смешать горчицу с растительным маслом и майонезом. В смесь добавить лимонный сок и тщательно перемешать. Мясо мидий посолить, поперчить, смешать с приготовленным соусом и выдержать 30–40 минут в холодильнике. Затем мясо завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля до готовности.

Мидии, запеченные с чесноком и зеленью

Компоненты

Мясо мидий – 500 г Чеснок – 2–3 зубчика Зелень кинзы – 1 небольшой пучок Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок и зелень мелко порубить. Мясо мидий посолить, поперчить, смешать с мелко нарубленным чесноком и зеленью, полить растопленным маслом, перемешать, выложить на подготовленную фольгу, завернуть в нее и запечь на решетке гриля до готовности.

Минтай, запеченный с гречкой

Компоненты

Тушки минтая – 700 г Гречневая каша рассыпчатая – 1–1,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Огородная зелень – 1 пучок Масло растительное – 0,5 стакана Сметана – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить и пропустить через чеснокодавилку. Тушки минтая очистить от чешуи, удалить хвосты и плавники, выпотрошить, промыть, натереть чесноком, посолить, поперчить и положить на 20 минут в холодильник. Затем рыбу смазать растительным маслом и обжарить с обеих сторон на решетке гриля до полуготовности.

Репчатый лук мелко порубить, обжарить в растительном масле, смешать с гречневой кашей и рубленой зеленью. Приготовленным фаршем начинить поджаренные тушки минтая, разрезы закрепить деревянной зубочисткой. Нафаршированную рыбу смазать маслом, уложить на подготовленную фольгу, полить сметаной, плотно завернуть в фольгу и запекать на решетке гриля до готовности.

Окунь, жаренный с картофелем и грибами

Компоненты

Филе окуня – 500 г Шампиньоны – 300 г Картофель – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца сырые – 2 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Сухари молотые – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полной готовности.

Грибы промыть, ошпарить кипятком, остудить и мелко нашинковать.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле вместе с грибами.

Отварной картофель, рыбу и грибы с луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, в фарш добавить сырые яйца и тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформировать плоские котлеты, смазать их маслом, обсыпать молотыми сухарями, еще раз смазать маслом и жарить с обеих сторон на решетке гриля или барбекю, часто смазывая маслом.

Окунь, запеченный с овощами и морской капустой

Компоненты

Филе окуня – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Брикет морской капусты – 400 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сметана – 3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Морскую капусту промыть и отварить в подсоленной воде до готовности, еще раз промыть и нарезать соломкой.

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, смазать растительным маслом, надеть на шампуры и обжарить в гриле до появления румяной корочки.

Морковь и лук почистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в масле.

Затем жареную рыбу выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить жареные овощи и морскую капусту, полить сметаной. Рыбу с овощами тщательно упаковать в фольгу и запечь на решетке гриля.

Окунь, запеченный со свининой и грибами

Компоненты

Филе морского окуня – 500 г Свиная вырезка – 250 г Грибы белые свежие – 300 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

На сковороде растопить сало. Вырезку нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, смазать растопленным салом и обжарить в гриле до появления румяной корочки.

Белые грибы почистить, промыть, ошпарить кипятком, затем нашинковать и вместе с нарубленным луком немного обжарить в сале.

Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, смазать растопленным салом и обжарить в гриле до образования румяной корочки.

Жареную рыбу выложить на смазанную салом фольгу, добавить обжаренные грибы с луком и свинину, посыпать мелко нарубленным чесноком. Блюдо завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля до готовности. Перед окончанием приготовления фольгу приоткрыть.

Окунь, запеченный с яблоками

Компоненты

Филе окуня – 500 г Яблоки кислые – 2–3 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину. Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, смазать растительным маслом, уложить на фольгу. Уложенную рыбу обложить дольками яблок, завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля или барбекю.

Осетрина запеченная

Компоненты

Филе осетрины – 600 г Лимонный сок – 1 столовая ложка Апельсиновый сок – 2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Аджика – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками. Чеснок почистить, растолочь, смешать с аджикой, лимонным и апельсиновым соком. Приготовленным маринадом смазать куски рыбы и выдержать в холодильнике 1 час. Затем промаринованную рыбу посолить, выложить на смазанную маслом фольгу, аккуратно упаковать, выложить на решетку гриля и запечь.

Осетрина на вертеле

Компоненты

Осетрина – 600 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,25 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Осетрину почистить, обдать кипятком, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 30 минут в холодильнике. Затем рыбу посолить, поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле до

готовности, периодически поливая растительным маслом.

Палтус, запеченный с луком

Компоненты

Филе палтуса – 1 кг Лимонный сок – 2 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать на порционные куски, сложить в эмалированную кастрюлю, сбрызнуть лимонным соком, засыпать нарезанным кольцами луком, поставить в холодильник и выдержать около 1 часа. Затем куски рыбы посолить, выложить на смазанную маслом фольгу, сверху на рыбу положить лук и полить маслом. Рыбу с луком завернуть в фольгу, положить на решетку гриля, запекать блюдо до готовности рыбы. Перед окончанием приготовления фольгу приоткрыть.

Пикша, запеченная с капустой

Компоненты

Филе пикши – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Капуста белокочанная – 300 г Паста томатная – 1 столовая ложка Масло растительное – 5 столовых ложек Вино сухое белое – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле на сковороде, добавить томатную пасту и еще немного прожарить, затем добавить нашинкованную капусту, влить несколько столовых ложек кипятка, перемешать и потушить под крышкой почти до полуготовности.

Рыбу нарезать порционными кусками, полить вином и поставить на 30 минут в холодильник. Затем промаринованную рыбу посолить, поперчить, уложить на смазанный маслом большой кусок пищевой фольги, сверху положить тушеную капусту, сбрызнуть маринадом, упаковать рыбу с капустой в фольгу и запечь на решетке гриля до готовности.

Рыба с картофелем по-походному

Компоненты

Рыба любая – 700 г Картофель – 1 кг Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы завернуть в фольгу или в листья лопуха, можно в плотную холщевую ткань. Сверток с рыбой уложить в костровую ямку, присыпать землей, сверху развести костер. Время приготовления будет зависеть от размера рыбы. Когда костер прогорит, в горячую золу положить вымытые клубни картофеля, сверху засыпать слоем горячей золы и запекать около 10–15 минут.

Скумбрия, запеченная с луком

Компоненты

Скумбрия – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Укроп рубленый – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Скумбрию разрезать на кусочки, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Половину рыбы положить на смазанную маслом фольгу, на рыбу положить нарезанный кольцами лук, посыпать рубленным укропом, а сверху на лук положить вторую часть рыбы. Скумбрию полить растопленным маслом, завернуть в фольгу, уложить на смазанную маслом решетку гриля и запекать до готовности. Время приготовления около 20–30 минут.

Скумбрия, запеченная с луком и перцем

Компоненты

Тушки скумбрии – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий красный – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Сок лимона – 1 столовая ложка Измельченная зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Сметана – 2–3 столовые ложки Перец черный или красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Перец очистить от семян, нарезать кольцами. Лук почистить и также нарезать кольцами. Смешать лук с перцем и рубленой зеленью, положить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить овощи до полуготовности.

Тушки рыбы посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и положить на 30–40 минут в холодильник. Промаринованные тушки начинить обжаренным овощным фаршем, каждую тушку смазать сметаной, завернуть в смазанную маслом фольгу, положить на решетку гриля и запечь до готовности.

Сом, запеченный в майонезе

Компоненты

Тушка сома – 700 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Лук репчатый – 2–3 шт. Майонез – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Сухая приправа для рыбы – 2 чайные ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенную тушку рыбы очистить от чешуи, разрезать на порционные куски, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, надеть на шампур, смазать маслом и обжарить в гриле до золотистой корочки. Затем рыбу немного остудить, снять с шампуров и выложить на смазанную маслом пищевую фольгу. Нарезанный кольцами лук обжарить на сковороде в масле и выложить на рыбу. Сухую приправу смешать с майонезом и полить им рыбу с луком. Рыбу тщательно завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля.

Сом, запеченный со свеклой

Компоненты

Филе сома – 600 г Свекла отварная небольшая – 1 шт. Сметана – 2 столовые ложки Вино сухое белое – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками, полить вином и выдержать 20–30 минут в холодильнике.

Свеклу очистить, нарезать небольшими кусочками и измельчить блендером. В пюре добавить сметану, растительное масло, соль и перец и перемешать. Промаринованную рыбу посолить, поперчить, обмазать приготовленной пастой, уложить на смазанную маслом фольгу, завернуть в нее и запечь в гриле.

Судак, жаренный в сухарях

Компоненты

Судак – 800 г Масло сливочное – 4 столовые ложки Сухари молотые – 5 столовых ложек Вино белое – 5 столовых ложек Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Судака полить вином, поставить в холодильник и выдержать в нем 30 минут. Затем рыбу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, полить растопленным маслом, обвалять в сухарях и жарить на смазанной маслом решетке гриля по 3 минуты с каждой стороны, периодически смазывая рыбу маслом.

Судак, запеченный с грибами

Компоненты

Судак – 600 г Шампиньоны – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 0,5 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Мука пшеничная – 1 столовая ложка Зелень укропа и петрушки – по 1 столовой ложке Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и шампиньоны почистить, нарезать небольшими кусочками, сложить в сковороду с прогретым растительным маслом и обжарить до полуготовности.

Размешать муку в сметане, посолить, залить этой смесью грибы и потушить под крышкой 5–6 минут. Рыбу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать растительным маслом, положить на решетку гриля и обжарить с обеих сторон до полуготовности. Затем обжаренную рыбу уложить на смазанную маслом фольгу, посыпать рубленой зеленью, сверху положить тушеные грибы в сметане. Рыбу с грибами тщательно завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь до готовности.

Судак, запеченный с луком и зеленью

Компоненты

Тушка судака – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Укроп рубленый – 3–4 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку судака разрезать на кусочки, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Часть кусочков рыбы положить на смазанную маслом фольгу, на рыбу положить нарезанный кольцами лук, посыпать рубленным укропом, а сверху на лук положить вторую часть рыбы. Рыбу полить растопленным маслом, завернуть в фольгу, уложить на решетку гриля и запечь.

Судак, запеченный с луком и огурцом

Компоненты

Тушки судака – 700 г Лук репчатый – 1–2 шт. Огурец соленый – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Измельченная зелень петрушки – 1–2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разрезать на порционные куски, поперчить и немного посолить. Лук почистить, порезать кольцами, соленый огурец мелко порубить. Затем подготовленную рыбу полить растительным маслом, обвалять в смеси тертого сыра с мукой и уложить на смазанную маслом фольгу. Сверху рыбу обсыпать рубленым огурцом и зеленью, положить кольца лука, сбрызнуть растительным маслом и завернуть в фольгу. Упакованную рыбу положить на решетку гриля и запекать до готовности.

Судак, запеченный со сладким перцем

Компоненты

Тушка судака – 500 г Лук репчатый – 3 шт. Перец сладкий – 3 шт. Помидор – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, отделить голову и хвост, филе отделить от костей и нарезать на порционные куски. Куски рыбного филе посолить, поперчить, смазать растительным маслом и обжарить на решетке гриля до появления румяной корочки. Лук почистить, нарезать кольцами и обжарить в масле, добавить нашинкованный соломкой сладкий перец, немного прожарить вместе с луком, затем добавить очищенный от кожицы и нарезанный дольками помидор и прожарить еще некоторое время. Обжаренную рыбу и овощи выложить на смазанную маслом фольгу, посыпать мелко нарубленным чесноком, завернуть в фольгу и запечь в гриле до полной готовности рыбы.

Судак, запеченный с яблоками

Компоненты

Филе судака – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яблоки антоновские – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Вино сухое белое – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, полить вином и выдержать час в холодильнике. Затем рыбу вынуть из маринада, посолить, поперчить, полить растительным маслом и слегка обжарить на решетке гриля. На оставшемся масле обжарить нарезанный соломкой репчатый лук. Жареную рыбу выложить на подготовленную фольгу. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, очистить от кожицы, мелко нарезать и выложить поверх рыбы. Сверху положить поджаренный лук. Рыбу с яблоками и луком завернуть в фольгу и запечь в гриле до

готовности.

Треска, жаренная в сухарях

Компоненты

Филе трески – 800 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Треску разрезать на порционные куски, каждый кусок посолить, поперчить, смазать растопленным маслом и сбрызнуть лимонным соком, затем обвалять в сухарях и уложить на смазанную маслом фольгу. Рыбу завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запекать до готовности. Перед окончанием приготовления фольгу приоткрыть.

Тунец, запеченный с овощами

Компоненты

Тунец – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Огурец соленый – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Майонез – 3 столовые ложки Уксус винный – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Тушки тунца разрезать на порционные куски, сложить в эмалированную кастрюлю, сбрызнуть уксусом, засыпать нарезанным кольцами луком и поставить в холодильник на 1–2 часа. Затем рыбу вынуть, посолить, поперчить, сложить на смазанную маслом фольгу, сверху на рыбу положить кольца лука, нарезанные дольками помидоры и соленый огурец, полить майонезом и растительным маслом. Рыбу с овощами завернуть в фольгу, положить на смазанную маслом решетку гриля и запечь до готовности.

Форель, запеченная по-китайски

Компоненты

Филе форели – 700 г Лук зеленый – 1 маленький пучок Перец сладкий – 1 шт. Соевый соус – 3–4 столовые ложки Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, сбрызнуть лимонным соком и выдержать в холодильнике 30 минут, затем посолить, поперчить, обмазать соевым соусом и выложить каждый

кусок рыбы на смазанную маслом фольгу, вырезанную в виде большого квадрата. Рыбу посыпать мелко нарубленным зеленым луком, завернуть ее в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Форель, запеченная с перцем и луком

Компоненты

Филе форели – 500 г Лук зеленый – 1 маленький пучок Перец сладкий – 1 шт. Соевый соус – 4–5 столовых ложек Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, сбрызнуть лимонным соком и выдержать в холодильнике 30 минут, затем посолить, поперчить, обмазать соевым соусом и выложить каждый кусок рыбы на фольгу, вырезанную в виде большого квадрата. Поверх рыбы положить нарезанный кольцами сладкий перец и посыпать зеленым луком. Затем рыбу упаковать в фольгу, положить на решетку гриля и запечь до полной готовности.

Хек, запеченный с грибами

Компоненты

Филе хека – 500 г Грибы свежие – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и положить в холодильник на 1,5 часа.

Грибы почистить, промыть, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле до полуготовности. Лук и морковь почистить, тонко нашинковать, обжарить в растительном масле, затем к овощам добавить грибы и все вместе обжарить в течение 5 минут.

Куски маринованной рыбы выложить на середину смазанной маслом фольги, На рыбу положить жареные грибы с овощами, посыпать рубленой петрушкой и полить оставшимся растительным маслом. Затем рыбу с грибами и овощами завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Хек, запеченный с луком и чесноком

Компоненты

Стейки хека – 4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Кетчуп острый – 2 столовые ложки Зелень петрушки рубленая – 2–3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Стейки рыбы посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, положить на решетку гриля и обжарить с обеих сторон до полуготовности, часто сбрызгивая маслом. Обжаренные стейки по отдельности выложить на подготовленные квадратные куски фольги. Лук почистить, нарезать кольцами, обжарить в масле и выложить равномерно на каждый кусок рыбы.

Чеснок очистить от шелухи, растолочь, смешать с лимонным соком и кетчупом. Приготовленным соусом немного полить каждый кусок рыбы и посыпать рубленой петрушкой. Каждый стейк с луком завернуть в фольгу, положить на смазанную маслом решетку гриля и запечь до готовности.

Хек, запеченный с морковью

Компоненты

Тушка хека – 700 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы нарезать порционными кусками, натереть растительным маслом. Морковь почистить и натереть на мелкой терке. Лук очень мелко нарезать. Чеснок растолочь. Смешать морковь с луком и чесноком, добавить лимонный сок, тщательно перемешать. Приготовленной пастой смазать куски рыбы и выдержать в холодильнике 1 час. Затем рыбу вместе с маринадной пастой выложить на смазанную маслом фольгу. Куски рыбы посолить и посыпать мелко нарубленной зеленью. Рыбу завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля.

Шашлык из горбуши в кляре

Компоненты

Горбуша – 1 кг Мука – 1 стакан Молоко – 1 стакан Яйца сырые – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Перец душистый – 10 горошин Зелень укропа – 3–4 веточки Масло растительное – 0,5

стакана Масло сливочное – 50 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: Головку репчатого лука почистить и мелко порубить. К луку добавить горошки перца и измельченную зелень, влить уксус, лимонный сок и полстакана воды.

Выпотрошенную и промытую рыбу нарезать кусочками, поперчить, посолить, залить маринадом и оставить на 20–30 минут. Вторую головку лука нарезать кольцами.

Приготовить кляр: в холодное молоко добавить яичные желтки, соль, две столовые ложки растительного масла и просеянную муку, замесить негустое тесто. Затем в тесто добавить взбитые яичные белки и хорошо перемешать.

Кусочки промаринованной рыбы обмакнуть в кляр, надеть на шпажки вперемежку с кольцами лука и слегка обжарить со всех сторон на сковороде в растительном масле. Затем рыбу жарить в гриле или над раскаленными углями до образования румяной корочки, часто сбрызгивая маслом.

Шашлык из камбалы (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Камбала – 800 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Камбалу нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 30 минут в холодильнике. Затем рыбу посолить, поперчить, надеть на шампуры, сбрызнуть растительным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто сбрызгивая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Камбала – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Одну луковицу мелко порубить. Рыбу нарезать кусочками, посыпать перцем и рубленым луком, залить сметаной, перемешать и поставить на 1 час в холодильник.

Промаринованную рыбу посолить, надеть на шампуры вперемежку с кольцами второй луковицы и жарить над раскаленными углями, часто смазывая маринадом.

Шашлык из кальмаров (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Кальмары – 700 г Перец горький – 1 маленький стручок Лук репчатый – 1 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Вино белое – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа рубленые – по 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Стручок перца очистить от семян, нарезать маленькими кусочками. Лук очень мелко порубить. Смешать перец с луком и зеленью, влить лимонный сок и вино и перемешать.

Кальмаров почистить, нарезать тонкими полосками, положить в приготовленный маринад и поставить на 1 час на холод. Затем промаринованных кальмаров уложить на смазанный маслом противень и жарить в гриле по 2–3 минуты с каждой стороны, часто сбрызгивая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Кальмары – 700 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кальмаров хорошо промыть в прохладной воде, обдать кипятком и снять с них кожицу. Мясо нарезать небольшими полосками, скатать полоски в рулончики, надеть на шпажки, полить растительным маслом и жарить над раскаленными углями или в гриле около 2–3 минут, часто переворачивая и смазывая маслом. Готовый шашлык посолить, поперчить и подать со свежей зеленью.

Шашлык из креветок (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Креветки очищенные – 300 г Лимон – 0,5 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Креветок посолить, нанизать на шпажки, чередуя с кружочками лимона, полить растительным маслом, поместить в гриль и жарить до готовности. Во время жарения шашлык обильно смазывать маслом.

Вариант 2

Компоненты

Креветки замороженные – 700 г Уксус столовый – 2 столовые ложки Соевый соус – 2–3 столовые ложки Чеснок – 1–2 зубчика Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Креветок разморозить, очистить, уложить в эмалированную миску, полить уксусом, затем добавить толченый чеснок и соевый соус, хорошо перемешать и выдержать 20–30 минут.

Затем креветок посолить, поперчить, надеть на шпажки, сбрызнуть маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности.

Вариант 3

Компоненты

Креветки – 500 г Вино сухое белое – 0,5 стакана Мед – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Креветок очистить, уложить в эмалированную миску, залить смесью вина с медом и оставить на 30–40 минут. Затем креветок вынуть из маринада, посолить, поперчить, надеть на шпажки и жарить в гриле или барбекю, периодически сбрызгивая маринадом.

Шашлык из ледяной рыбы и ананасом

Компоненты

Тушки ледяной рыбы – 700 г Половина свежего ананаса Перец сладкий красный – 2 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Соевый соус – 2–3 столовые ложки Кетчуп – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу, мякоть ананаса и сладкий перец нарезать небольшими кусочками, надеть на шпажки, чередуя между собой.

Смешать лимонный сок с кетчупом и соевым соусом. Приготовленным соусом обмазать шашлык, выдержать около 1 часа на холоде. Затем промаринованный шашлык смазать растительным маслом и жарить над раскаленными углями или в гриле до готовности.

Шашлык из мелкой рыбы (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Рыба мелкая – 600 г Лук репчатый – 3 шт. Лимон средний – 1 шт. Помидоры – 3 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Шафран молотый – 1 чайная ложка Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мелкую рыбу очистить от чешуи, удалить плавники, хвосты и головы, выпотрошить и хорошо промыть холодной водой. Из лимона отжать сок, цедру мелко порубить. Помидоры нарезать толстыми дольками. Одну большую луковицу мелко порубить, остальные нарезать толстыми кольцами. Рыбу посолить, поперчить, полить лимонным соком, посыпать пряностями, цедрой и луком и поставить на 1 час в холодное место. Затем промаринованную рыбу надеть на шампуры вперемежку с помидорами и луком, сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Рыба мелкая – 600 г Огуречный рассол – 1 стакан Лимонный сок – 1 столовая ложка Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соус томатный – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу подготовить, как в предыдущем рецепте. Приготовить маринад, смешав лимонный сок с томатным соусом и огуречным рассолом. Подготовленную рыбу уложить в эмалированную посуду, залить маринадом и выдержать около 1 часа в холодном месте. Промаринованную рыбу еще немного посолить, поперчить, надеть на шпажки, смазать растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из окуня (3 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Филе окуня – 700 г Лимон – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Шафран молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона отжать сок, а цедру нарезать маленькими кусочками. Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком, посыпать молотым перцем, шафраном и цедрой, хорошо перемешать и поставить на 45 минут в холодильник. Промаринованную рыбу посолить, надеть на

шпажки, смазать растительным маслом и жарить в гриле до образования аппетитной румяной корочки.

Вариант 2

Компоненты

Окунь – 600 г Молоко – 0,5 стакана Масло растительное – 2–3 столовые ложки Кориандр молотый – 1–2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, полить молоком и поместить на 1 час в холодильник. Затем рыбу посолить, поперчить, посыпать кориандром, обвалять в муке, надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до образования румяной корочки, часто сбрызгивая маслом.

Вариант 3

Компоненты

Филе окуня – 700 г Сок гранатовый – 1/3 стакана Лук репчатый – 2 шт. Зелень кинзы – 1 пучок Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, полить гранатовым соком, посыпать мелко нарубленным луком и зеленью, перемешать и поставить на 1–1,5 часа на холод. Затем кусочки рыбы обмакнуть в растительное масло, уложить на решетку и жарить над раскаленными углями, часто смазывая маслом, до образования румяной корочки.

Шашлык из палтуса и раков

Компоненты

Филе палтуса – 600 г Раки – 10 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Раков отварить в подсоленной воде до готовности, затем немного остудить и очистить. Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, выдержать 10–15 минут. Промаринованную рыбу надеть на шпажки вперемежку с мясом раков и кольцами репчатого лука. Шашлык сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из пикши

Компоненты

Филе пикши – 700 г Лук репчатый – 2–3 шт. Масло растительное – 2/3 стакана Лимон – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона отжать сок. Рыбу нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, полить лимонным соком. Лук и цедру лимона пропустить через мясорубку, смешать с растительным маслом, залить этой кашицей рыбу и мариновать около 2 часов на холоде. Затем рыбу посолить, поперчить, надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до образования румяной корочки. Во время жарения шашлык часто смазывать маринадом.

Шашлык из речной рыбы

Компоненты

Филе речной рыбы – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Уксус столовый – 1 столовая ложка Лимонный сок – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук мелко порубить. Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить, смешать с луком, влить уксус и лимонный сок и тщательно перемешать. Мариновать рыбу около 1,5–2 часов в холодном месте. Затем промаринованную рыбу надеть на шпажки, смазать растительным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями до полной готовности. Речную рыбу следует хорошо прожаривать.

Шашлык из салаки (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Салака – 600 г Масло растительное – 4–5 столовых ложек Зелень базилика – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, хорошо промыть, обсушить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать рубленым базиликом, полить растительным маслом и поставить на 40 минут в холодильник. Промаринованную рыбу надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая маринадом.

Вариант 2

Компоненты

Салака – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Яблочный сок – 0,5 стакана Масло растительное – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные тушки рыбы посолить, поперчить, полить яблочным соком и положить на 1 час в холодильник. Лук и помидоры нарезать толстыми кружочками. Промаринованную рыбу надеть на шампуры вперемежку с луком и помидорами, полить растительным маслом и жарить над раскаленными углями или в гриле, периодически сбрызгивая маслом.

Шашлык из скумбрии (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушки скумбрии – 1 кг Масло растительное – 2 столовые ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Чеснок – 1–2 зубчика Вино белое – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки рыбы натереть толченым чесноком, нарезать небольшими кусочками, посолить и замариновать на 2 часа в смеси вина с лимонным соком. Промаринованные кусочки рыбы надеть на шпажки, сбрызнуть растительным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто сбрызгивая маринадом.

Вариант 2

Компоненты

Тушки скумбрии – 1 кг Майонез – 1 стакан Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Скумбрию нарезать кусочками, посолить, залить смесью майонеза и растительного масла и поставить на 30–40 минут в холодильник. Промаринованную рыбу надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто смазывая маринадом.

Шашлык из сома

Компоненты

Тушка сома – 700 г Лук репчатый – 1–2 шт. Уксус столовый – 4 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки

Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку сома разрезать на небольшие кусочки, полить уксусом, перемешать с мелко нарубленным луком и выдержать около 1 часа на холоде. Затем рыбу посолить, поперчить, надеть на шампуры, смазать маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто смазывая растительным маслом.

Шашлык из стерляди по-сахалински

Компоненты

Филе стерляди – 600 г Белое сухое вино – 1/3 стакана Масло растительное – 1–2 столовые ложки Лимон – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Перец сладкий – 1–2 шт. Помидор – 1 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона отжать сок, смешать его с вином, растительным маслом и мелко нарубленным луком. Рыбу натереть лимонной цедрой, нарезать кусочками, посолить, поперчить, положить в приготовленный маринад на 30 минут.

Сладкий перец очистить от семян и нарезать кольцами. Помидоры нарезать кружочками.

Промаринованную рыбу надеть на шпажки вперемежку с перцем и помидорами, смазать растопленным сливочным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Шашлык из судака (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Судак – 700 г Масло растительное – 0,5 стакана Вино сухое белое – 0.5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, поперчить, полить вином и выдержать 20 минут в холодильнике. Затем рыбу посолить, надеть на шампуры, полить растительным маслом и жарить с обеих сторон в гриле или над раскаленными углями, поочередно сбрызгивая вином и маслом.

Вариант 2

Компоненты

Тушка судака – 1 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Кардамон молотый – 1–2 чайные ложки Корень имбиря – 30 г

Масло растительное – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Корень имбиря натереть на мелкой терке. Тушку рыбы натереть имбирем, разрезать на кусочки, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать кардамоном, полить растительным маслом, перемешать и поставить на 40 минут в холодильник. Затем рыбу уложить на решетку гриля и, часто сбрызгивая маринадом, жарить до появления золотистой корочки.

Шашлык из трески

Компоненты

Филе трески – 700 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 2/3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, полить сметаной, выдержать 30–40 минут в холодильнике. Затем рыбу посолить, поперчить, надеть на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто смазывая сметаной.

Шашлык из тунца (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тунец – 700 г Сметана – 1 стакан Корица молотая – 2 чайные ложки Гвоздика – 2 бутона Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать пряностями, залить сметаной и поставить на 1 час в холодильник. Затем рыбу надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями или в гриле до готовности, часто смазывая маринадом.

Вариант 2

Компоненты

Тунец – 600 г Помидоры – 2–3 шт. Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить, уложить в эмалированную посуду, посыпать рубленым чесноком. Смешать лимонный сок с горчицей и растительным маслом. Приготовленной смесью полить рыбу, перемешать и поставить на

1–1,5 часа на холод. Затем промаринованную рыбу надеть на шампуры и жарить в гриле до готовности, периодически сбрызгивая маринадом.

Шашлык из форели (2 варианта)

Вариант 1 Компоненты

Филе форели – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 1/3 стакана Вино сухое белое – 1 стакан Гвоздика – 2–3 бутона Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе нарезать кусочками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарубленным луком, добавить гвоздику, влить вино и мариновать около 30–40 минут. Затем рыбу вынуть из маринада, надеть на шампуры, смазать растительным маслом и жарить в гриле или над раскаленными углями до готовности, часто сбрызгивая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Филе форели – 600 г Масло растительное – 2/3 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Мускатный орех тертый – 1 чайная ложка Базилик молотый – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, посолить и поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком, положить пряности, залить растительным маслом и мариновать около 2 часов. Затем рыбу надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Во время жарения рыбу смазывать маринадом.

Щука, запеченная с овощами

Компоненты

Щука – 800 г Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 5–6 зубчиков Майонез – 0,5 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку щуки выпотрошить, удалить голову и плавники, очистить от чешуи, промыть и обсушить, полить со всех сторон лимонным соком и выдержать в холодильнике 1 час, затем нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, надеть на

шампуры, смазать растительным маслом и немного поджарить в гриле.

Чеснок растолочь, смешать с майонезом, добавить тертый сыр и все тщательно перемешать. Приготовленной пастой обмазать куски обжаренной рыбы и выложить их на фольгу в виде большого квадрата, подготовленную для каждого куска рыбы.

Морковь и лук почистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле и равномерно выложить на рыбу. Каждый кусок рыбы с овощами тщательно завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Блюда из грибов

Для гриля и барбекю подходят в основном шампиньоны, белые грибы, подберезовики и подосиновики, а также маслята и лисички. Грибы должны быть свежими, очищенными от земли и мусора и тщательно промытыми прохладной водой. Жарить грибы можно как в сыром виде, так и в отваренном до готовности и полуготовности – в зависимости от рецептов приготовления блюда. Грибы во время жарения нужно обильно смазывать маслом или маринадом.

Барбекю из белых грибов и картофеля

Компоненты

Грибы белые – 400 г Картофель средних размеров – 3–4 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы почистить, тщательно промыть, отварить в подсоленной воде почти до готовности, затем нарезать небольшими кусочками, смазать маслом, уложить на решетку. Картофель почистить, нарезать маленькими ломтиками, посолить, смазать маслом и уложить на решетку рядом с грибами. Жарить над раскаленными углями до появления румяной корочки. Продукты во время жарения нужно часто смазывать топленым маслом.

Барбекю из свежих грибов и колбасы

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Колбаса вареная – 300 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лук зеленый и укроп – по 1 маленькому пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грибы хорошо промыть, отварить в подсоленной воде около 30 минут и откинуть на дуршлаг. Колбасу и сало нарезать кубиками. Репчатый лук почистить и нарезать толстыми кольцами. Отваренные грибы, колбасу и сало посыпать молотым перцем. Затем грибы с колбасой и репчатым луком полить растительным маслом, уложить на решетку барбекю вперемежку с кусочками сала и жарить с обеих сторон до румяной корочки.

Подать на стол со свежей зеленью.

Барбекю из грибного фарша и картофеля

Компоненты

Шампиньоны – 300 г Картофель – 4 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Сметана – 2–3 столовые ложки Мука – 2–3 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Картофель в мундире отварить отдельно до готовности. Лук мелко нашинковать и обжарить в масле. Затем картофель очистить от кожицы и вместе с грибами и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить жареный лук, сырое яйцо, соль и молотый перец, влить немного сметаны и добавить муку. Фарш тщательно вымесить, если фарш получится слишком жидким, добавить в него еще немного муки. Из приготовленного фарша сформировать плоские котлеты, обвалять в муке, смазать маслом, выложить на двойную решетку барбекю и обжарить с обеих сторон над раскаленными углями до румяной корочки.

Барбекю из грибного фарша с рисом

Компоненты

Грибы свежие – 300 г Рис – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Яйца – 2 шт. Мука – 2 столовые ложки Масло сливочное – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления Грибы промыть, отварить в подсоленной воде до готовности.

Рис тщательно промыть, залить стаканом воды и сварить из него кашу. Затем грибы вместе с рисом, чесноком и луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец и сырые яйца, перемешать и тщательно вымесить до однородной массы. Из приготовленного фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке, смазать маслом, выложить на двойную решетку барбекю и жарить с обеих сторон над раскаленными углями, часто смазывая маслом.

Биточки грибные жареные

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Белый хлеб без корок – 3–4 ломтика Молоко – 1/3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грибы почистить, тщательно промыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем грибы пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и намоченным в молоке и слегка отжатым хлебом. Фарш посолить, поперчить, смешать с сырым яйцом и тщательно вымесить. Из приготовленного фарша сформировать биточки, выложить их на смазанную маслом решетку гриля или барбекю, смазать сметаной и жарить с обеих сторон до появления поджаристой корочки, часто смазывая сметаной.

Биточки грибные запеченные

Компоненты

Грибы сушеные – 50 г Капуста белокочанная – 150 г Картофель – 2 шт. Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Яйца – 2–3 шт. Хлеб белый без корок – 200 г Молоко – 2/3 стакана Мука – 2–3 столовые ложки Масло топленое – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы предварительно вымочить в теплой воде, а затем отварить их в подсоленной воде до полуготовности.

Капусту, морковь и картофель отварить по отдельности. Овощи остудить, почистить и пропустить их через мясорубку вместе с грибами и репчатым луком. Также пропустить через мясорубку вымоченный в молоке и слегка отжатый хлеб и смешать его с овощами и грибами. Фарш посолить, поперчить, добавить яйца и тщательно вымесить. Если фарш получится жидким, добавить в него муку и вымесить до нужной консистенции. Из приготовленного фарша сформировать биточки, обвалять их в муке, смазать маслом, выложить на подготовленную фольгу, завернуть в нее, положить на решетку гриля и запечь. Перед окончанием запекания фольгу приоткрыть.

Грибы, запеченные с вермишелью

Компоненты

Грибы свежие – 600 г Вермишель – 300 г Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Сметана – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грибы почистить, тщательно промыть и отварить в подсоленной воде в течение 30 минут. Затем грибы немного остудить и нашинковать. Отдельно отварить в подсоленной воде

вермишель, как только вермишель будет готова, отвар слить. Репчатый лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить нашинкованные отварные грибы и прожарить вместе с луком в течение нескольких минут. Затем жареные грибы с луком выложить на смазанный маслом большой кусок фольги, сверху положить вермишель, поперчить, добавить оставшееся масло и сметану, перемешать, упаковать в фольгу, положить на решетку гриля и запечь до готовности. Перед окончанием приготовления фольгу приоткрыть.

Грибы, запеченные с курицей

Компоненты

Грибы белые отварные – 150 г

Курица отварная – 300 г Масло топленое – 2–3 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Мука – 1 столовая ложка Сметана – 1/4 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками, выложить на смазанную маслом фольгу. Сверху положить отварные грибы. Лук почистить, мелко нарезать, обжарить в небольшом количестве топленого масла и выложить на грибы. Смешать сметану с мукой и тертым сыром и выложить эту пасту поверх лука, перемешать, положить оставшееся масло. Грибы с курицей тщательно завернуть в фольгу и запечь в гриле.

Шашлык из грибов и картофеля

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Картофель – 400 г Сало свиное – 150 г Масло растительное – 4 столовые ложки Зелень укропа – 1 пучок Лук зеленый – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грибы перебрать, хорошо промыть и обжарить в растительном масле. Картофель почистить, нарезать ломтиками, опустить на 2–3 минуты в кипяток и откинуть на дуршлаг.

Сало нарезать небольшими ломтиками. Обжаренные грибы надеть на шампуры вперемежку с картофелем и салом и жарить над раскаленными углями до появления румяной корочки. Во время жарения шашлык смазывать растительным маслом. Подавать со свежей зеленью.

Шашлык из свежих грибов

Компоненты

Грибы (белые, подосиновики, подберезовики) – 400 г Сало свиное – 100–150 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало нарезать небольшими кусочками. Лук почистить и нарезать кольцами. Грибы перебрать, промыть, проварить около 15–20 минут в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Затем грибы надеть на шампуры вперемежку с кольцами лука и кусочками сала и жарить над раскаленными углями, часто смазывая маслом.

Шашлык из свежих грибов и сосисок

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Сосиски – 300 г Грудинка копченая – 150 г Помидоры – 2–3 шт. Белый хлеб – 2–3 ломтика Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грибы нарезать небольшими кусочками, посолить и обжарить в растительном масле.

Хлеб натереть толченым чесноком, поперчить и нарезать небольшими ломтиками. Грудинку также нарезать небольшими ломтиками. Помидоры нарезать толстыми дольками. Сосиски разрезать на 3 части. Обжаренные грибы надеть на шпажки вперемежку с дольками помидоров, ломтиками грудинки и хлеба и кусочками сосисок. Жарить над раскаленными углями до образования поджаристой корочки. Во время жарения шашлык часто смазывать растительным маслом.

Блюда из овощей

Практически все овощи и даже некоторые фрукты можно использовать в гриле и барбекю. Овощи в силу их нежной консистенции лучше запекать в фольге. Перед жарением или запеканием овощи нужно обильно смазывать маслом, можно сбрызгивать различными маринадами или соками в соответствии с рецептами их приготовления.

Барбекю из баклажанов

Компоненты

Баклажаны небольшие – 4 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Масло растительное – 0,5 стакана Майонез – 2–3 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустить через чеснокодавилку и смешать с растительным маслом.

Баклажаны нарезать кружочками, посолить, поперчить, смазать со всех сторон приготовленным чесночным маслом, положить на решетку барбекю и жарить над раскаленными углями, часто смазывая маслом. Жареные баклажаны уложить на блюдо, смазать майонезом и посыпать рубленой зеленью.

Барбекю из баклажанов и брокколи

Компоненты

Баклажаны – 2 шт. Капуста брокколи – 500 г Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 2 зубчика Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Капусту брокколи разделить на розетки и отварить в подсоленной воде до готовности.

Баклажаны нарезать ломтиками, посолить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с растительным маслом и тмином.

Ломтики баклажанов смазать приготовленным маслом, уложить на двойную решетку барбекю.

Капусту брокколи откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, немного остудить, смазать приготовленным маслом и также уложить на решетку рядом с баклажанами.

Овощи поджарить с обеих сторон над раскаленными углями

до появления румяной корочки, часто смазывая маслом.

Барбекю из баклажанов и сосисок

Компоненты

Баклажаны небольшие – 3 шт. Сосиски – 200 г Чеснок – 2–3 зубчика Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны разрезать вдоль пополам, затем каждую половину разрезать на 3 части. Сосиски надрезать по краям. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Подготовленные баклажаны натереть чесноком, посолить, полить растительным маслом и положить на решетку. Рядом уложить смазанные маслом сосиски. Во время жарения баклажаны часто смазывать растительным маслом. Как только баклажаны подрумянятся, осторожно посыпать их тертым сыром и прогреть еще некоторое время до расплавления сыра.

Барбекю из картофеля

Компоненты

Картофель – 700 г Чеснок – 3–4 зубчика Масло растительное – 5 столовых ложек Соль и молотый перец – по вкусу Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать небольшими ломтиками и опустить на 5 минут в кипяток. Бланшированный картофель посолить и поперчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с растительным маслом. Приготовленной кашицей смазать ломтики картофеля, положить их на решетку и жарить с обеих сторон над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Барбекю из картофеля и баклажанов

Компоненты

Картофель – 500 г Баклажаны средние – 2 шт. Масло растительное – чуть больше половины стакана Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Для соуса

Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Паста томатная – 1 столовая ложка Вино виноградное – 2 столовые ложки Бульон мясной – 2 стакана Мука – 1 столовая ложка Чернослив сушеный

измельченный без косточек – 0,5 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны обдать кипятком, нарезать кружочками, слегка отжать, посолить, поперчить, обвалять в муке, смазать растительным маслом и выложить на решетку барбекю. Картофель почистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и выложить на решетку рядом с баклажанами. Овощи обжарить с обеих сторон над раскаленными углями, часто смазывая их маслом. Затем картофель с баклажанами выложить на блюдо.

Приготовить соус: почистить морковь, лук и корень петрушки, мелко нарезать и обжарить на сковороде в масле. Муку обжарить в сухом сотейнике с одной столовой ложкой растительного масла до коричневого цвета, затем смешать с томатной пастой и развести бульоном, добавить жареные лук, морковь и коренья, положить кусочки чернослива и варить 15–20 минут на слабом огне. Затем посолить, добавить сахар и вино и хорошо перемешать.

Перед подачей на стол блюдо полить приготовленным соусом и посыпать свежей рубленой зеленью петрушки и укропа.

Барбекю из картофеля и ветчины

Компоненты

Картофель – 500 г Ветчина – 300 г Масло топленое – 50 г Зеленый лук – 1 большой пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать тонкими брусочками, посолить, смазать растопленным маслом и выложить на решетку. Ветчину также нарезать брусочками, смазать маслом и выложить на решетку рядом с картофелем. Жарить продукты с обеих сторон, часто смазывая маслом, до образования румяной корочки. Это блюдо очень хорошо сочетается с зеленым луком.

Барбекю из картофеля и сала

Компоненты

Картофель – 500 г Сало свиное – 150 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Карри порошок – 0,5 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить до полуготовности, немного остудить, почистить, нарезать небольшими пластинками, посыпать солью и пряностями.

Сало нарезать тонкими полосками. В полоски сала завернуть пластинки картофеля, сало сверху поперчить, посыпать карри, смазать маслом, уложить на решетку барбекю и жарить с обеих сторон над раскаленными углями до готовности. Во время жарения часто смазывать маслом.

Барбекю из кукурузы (4 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Кукурузные початки – 4 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Початки кукурузы очистить от листьев и волокон, смазать растопленным маслом, уложить на решетку барбекю и жарить с обеих сторон около 15 минут, часто смазывая маслом.

Вариант 2

Компоненты

Кукурузные початки – 4 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Тмин молотый – 2 чайные ложки Базилик молотый – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Початки, не очищая, положить в холодную воду на 15 минут. Затем осторожно отогнуть листья и очистить початки от волокон. Зерна обсыпать пряностями, смазать растительным маслом, закрыть початок листьями, чтобы листья не раскрывались, их можно связать прочной ниткой. Подготовленные початки положить на смазанную маслом решетку и жарить около 30–35 минут.

Вариант 3

Компоненты

Кукурузные початки – 4 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Масло растительное – 4–5 столовых ложек Карри порошок – 1–2 неполные чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Початки очистить от листьев и волокон, посолить и посыпать пряностями. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать его с растительным маслом. Кукурузные початки смазать приготовленной масляной кашицей, положить на решетку и жарить около 15–20 минут, часто переворачивая и смазывая чесночным маслом.

Вариант 4

Компоненты

Кукурузные початки – 4 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Кардамон молотый – 1–2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Початки очистить от листьев и волокон и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем кукурузу посыпать пряностями, смазать растопленным маслом и обжарить со всех сторон над раскаленными углями.

Барбекю из цветной капусты и помидоров

Компоненты

Цветная капуста – 500 г Помидоры – 300 г Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту разобрать на розетки и отварить в течение 5 минут в подсоленной воде.

Помидоры нарезать толстыми дольками, поперчить, смазать растопленным маслом и уложить на решетку.

Капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, поперчить, смазать растопленным маслом, уложить рядом с помидорами и жарить над раскаленными углями до готовности, часто смазывая маслом.

Жареные картофельные клецки с рыбой

Компоненты

Картофель – 500 г Филе рыбы – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо вареное – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Мука – 130 г Рыбный бульон – 1 стакан Сметана – 3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: смешать сметану с одной столовой ложкой растительного масла, одной столовой ложкой муки и рыбным бульоном, тщательно перемешать, довести до кипения и прокипятить 5–7 минут.

Через мясорубку пропустить рыбное филе и очищенный лук, перемешать и обжарить в масле, затем добавить мелко нарезанное яйцо, посолить, поперчить и все хорошо перемешать.

Картофель почистить, натереть на терке, немного отжать, посолить, смешать с оставшейся мукой, вымесить лепешки и слегка их раскатать. На середину каждой лепешки положить

приготовленный фарш, защипать края, посыпать мукой, смазать растительным маслом, выложить на решетку гриля или барбекю и жарить с обеих сторон, часто смазывая маслом, до образования поджаристой корочки. Клецки подать на стол вместе с приготовленным соусом.

Картофель, фаршированный грибами

Компоненты

Картофель крупный – 1 кг Грибы сушеные – 70 г Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Масло растительное – 4 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, с одной стороны каждого клубня срезать верхушку и осторожно острым ножом вынуть сердцевину, не повредив дна. Подготовленные таким образом клубни смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и обжарить до появления румяной корочки. Грибы предварительно замочить, затем отварить до готовности в подсоленной воде, мелко нарезать, обжарить на сковороде в растительном масле, добавить мелко нарезанный лук и еще немного прожарить, посолить, поперчить и перемешать.

Приготовленным грибным фаршем начинить обжаренные клубни, уложить их по отдельности на смазанную маслом пищевую фольгу, каждый клубень полить столовой ложкой сметаны, положить на него кусочек масла, посыпать щепоткой рубленой зелени. Картофель с грибами завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Картофель, фаршированный рыбой

Компоненты

Картофель – 3 больших клубня Сайра консервированная измельченная – 6 столовых ложек Соус томатный – 2–3 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Мука – 1–2 чайные ложки Зелень петрушки измельченная – 1–2 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, разрезать пополам, сбрызнуть растительным маслом и обжарить на решетке гриля до появления румяной корочки. Затем у картофеля осторожно острым ножом вырезать середину.

Сайру смешать с выбранной картофельной мякотью и зеленью петрушки, посолить и поперчить. Полученным фаршем начинить картофель.

Смешать томатный соус с мукой и сметаной, смазать срезы клубней и уложить их на смазанную маслом фольгу. Картофель завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля.

Картофель, фаршированный творогом

Компоненты

Картофель крупный – 6 шт. Творог – 200 г Яйца – 2 шт. Мука – 1 столовая ложка Брынза тертая – 4 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Сметана – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать творог с яйцами, мукой и тертой брынзой и тщательно перемешать.

Сырой картофель почистить, разрезать пополам, у каждой половинки удалить середину, не повреждая противоположный конец, затем картофелины смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и обжарить до появления румяной корочки. Подготовленные таким образом половинки картофеля начинить творожным фаршем, уложить на смазанную маслом фольгу, полить сметаной, завернуть в фольгу и запечь в гриле.

Котлеты картофельные

Компоненты

Картофель – 3–4 шт. Сливки – 5 столовых ложек Яйцо – 1–2 шт. Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем размять, взбить миксером, посолить по вкусу, влить сливки и взбитое яйцо и еще раз взбить массу миксером. Из приготовленного фарша сформировать котлеты, смазать растительным маслом, положить на решетку гриля или барбекю и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Котлеты картофельные с брынзой

Компоненты

Картофель – 700 г Брынза – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Яйца сырые – 2 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Рубленая зелень укропа или кинзы – 3–4 столовые ложки Масло

растительное – 4–5 столовых ложек Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Отваренный картофель пропустить через мясорубку вместе с брынзой и репчатым луком. В фарш добавить яйца, лимонный сок, рубленую зелень, соль и перец. Фарш хорошо вымесить, сформировать из него котлеты, смазать растительным маслом, выложить на решетку гриля или барбекю и жарить с обеих сторон, часто смазывая маслом.

Котлеты картофельные с овощами

Компоненты

Картофель – 500 г Мука – 0,5 стакана Корень сельдерея – 70 г Корень пастернака средний – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель в мундире отварить до готовности, затем остудить, очистить от кожицы, нарезать и пропустить через мясорубку.

Корень сельдерея и пастернака почистить, натереть на терке и обжарить в растительном масле. Жареные овощи смешать с картофелем. В фарш добавить сырое яйцо, соль и молотый перец, всыпать муку, перемешать и тщательно вымесить. Из приготовленного фарша сформировать плоские котлеты, обвалять их в муке, смазать растительным маслом, уложить на решетку гриля или барбекю и жарить с обеих сторон до румяной корочки.

Морковь, запеченная с медом

Компоненты

Морковь – 400 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сок лимона – 1 столовая ложка Мед – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Морковь почисть, натереть на крупной терке, сложить в посуду, добавить лимонный сок, мед и масло, все хорошенько перемешать, выложить на смазанную маслом фольгу, завернуть в нее и запечь на решетке гриля.

Тыква, запеченная с сыром, брынзой и орехами

Компоненты

Тыква небольшая – 1 кг Сыр тертый – 0,5 стакана Брынза – 0,5 стакана Орехи грецкие молотые – 5 столовых ложек Базилик молотый – 2 чайные ложки Мускатный орех молотый – 1 чайная ложка Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Срезать верхушку тыквы, из середины выбрать семена и волокна. Затем тыкву вместе с крышкой завернуть в фольгу и запечь на решетке гриля почти до готовности.

Приготовить начинку: смешать сыр с брынзой и орехами, добавить базилик, перец и мускатный орех. Начинку хорошо перемешать и начинить ею горячую тыкву. Затем тыкву еще раз завернуть в фольгу и запекать несколько минут в гриле.

Тыква, запеченная с яблоками

Компоненты

Тыква – 300 г Яблоки – 300 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Орехи грецкие – 70 г Сливки – 1,5 стакана Корица – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву почистить, нарезать кусочками, посолить, выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить мелко нарезанные яблоки, посыпать их сахаром, добавить измельченные орехи, корицу, соль и кусочки сливочного масла. Тыкву с яблоками плотно завернуть в фольгу и запечь в гриле.

Блюда на скорую руку в гриле, барбекю и на костре

Барбекю из колбасы и шампиньонов

Компоненты

Колбаса вареная – 500 г Шляпки свежих шампиньонов – 12 шт. Перец сладкий мясистый – 1–2 шт. Помидоры мелкие – 10 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Колбасу нарезать кружочками. Перец очистить от семян и нарезать ломтиками. Грибы хорошо промыть. На шпажки надеть колбасу вперемежку с грибами, помидорами и перцем, смазать растительным маслом, уложить на решетку и жарить над раскаленными углями, часто переворачивая и смазывая маслом.

Барбекю из отварной говядины

Компоненты

Говядина отварная – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт.

Масло сливочное – 2 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Зелень укропа – 1 пучок Мука пшеничная – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Отварное мясо с луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко нарубленную зелень, столовую ложку муки, яйцо, соль и перец. Фарш хорошо перемешать, сформировать из него небольшие колбаски. Обвалять в муке, смазать растопленным маслом, положить на решетку и обжарить над раскаленными углями до появления румяной корочки, часто переворачивая и смазывая маслом.

Барбекю из сарделек

Компоненты

Сардельки – 10 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Яйца сырые – 1–2 шт. Огородная зелень – 0,5 пучка Масло растительное – 2 столовые ложки Сухари панировочные – 1 неполный стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

С сарделек снять кожицу и тщательно размять их. В фарш добавить мелко нарубленный чеснок и зелень, сырые яйца, панировочные сухари, соль и перец. Фарш хорошо вымесить, сформировать из него маленькие котлетки, смазать их растительным маслом, положить на решетку барбекю и обжарить со всех сторон, примерно 12–15 минут.

Барбекю из сарделек по-украински

Компоненты

Сардельки – 3 шт. Сало – 3 тонкие полосочки Сыр плавленый – 50 г Горчица столовая – 1 столовая ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Сардельки разрезать вдоль пополам. Внутреннюю сторону сарделек смазать тонким слоем горчицы, сверху положить тонкую пластинку плавленого сыра и соединить половинки сарделек. Подготовленные сардельки смазать растительным маслом, обернуть полосками сала, закрепить деревянными зубочистками, еще раз смазать маслом и жарить на решетке барбекю до появления золотистого цвета сала.

Гамбургеры, жаренные на решетке

Компоненты

Жареные или паровые бифштексы – 3 шт. Ломтики булки – 6 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Лук зеленый рубленый – 3 столовые ложки Кетчуп – 1 столовая ложка Майонез – 3 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Смешать майонез с кетчупом. Ломтики хлеба (булки) с одной стороны смазать тонким слоем сливочного масла, посыпать рубленым луком. На хлеб положить по бифштексу, смазать его майонезной смесью, сверху накрыть вторым куском хлеба, придавить. Гамбургер сбрызнуть с обеих сторон растительным маслом, положить на решетку и обжарить над раскаленными углями или в гриле.

Гренки с ветчиной и яйцами

Компоненты

Батон небольшой – 1 шт. Ветчина – 400 г Яйца вареные – 3 шт. Сыр тертый – 0,5 стакана Майонез – 3 столовые ложки Масло сливочное – 50 г

Способ приготовления

Батон нарезать ломтиками, каждый ломтик хлеба с одной стороны смазать сливочным маслом. На ломтик хлеба положить по кусочку ветчины и кружочку яйца. Сверху смазать майонезом, посыпать тертым сыром, положить на смазанную маслом решетку гриля или барбекю и прожарить до расплавления сыра.

Гренки с грудинкой, огурцами и помидорами

Компоненты

Белый хлеб – 6 длинных тонких ломтиков Грудинка – 12 ломтиков Помидоры – 12 кружочков Огурцы соленые – 12 ломтиков Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать растопленным сливочным маслом. На него положить по 2 кусочка грудинки, 2 кружочка помидоров и 2 ломтика огурца. Сверху посыпать тертым сыром и запечь на решетке гриля до расплавления сыра.

Гренки с колбасой и сыром (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Батон – 6 ломтиков Колбаса вареная – 6 кружочков Сыр твердый – 6 ломтиков Майонез – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 50 г

Способ приготовления

Одну сторону ломтиков хлеба смазать растопленным маслом, а затем майонезом. На хлеб положить по кружочку колбасы, сверху на колбасу положить по ломтику сыра. Гренки поместить на смазанную маслом решетку гриля и запекать до расплавления сыра.

Вариант 2

Компоненты

Батон – 6 ломтиков Колбаса вареная – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сыр тертый – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Колбасу и очищенный лук нарезать тонкой соломкой и обжарить в растительном масле. Хлеб нарезать ломтиками. На каждый ломтик хлеба положить обжаренную с луком колбасу, посыпать тертым сыром, положить на смазанную маслом решетку барбекю и обжарить до расплавления сыра.

Гренки с колбасой и яйцами

Компоненты

Батон – 1 шт. Колбаса вареная – 200 г Яйца вареные – 2 шт. Огородная зелень рубленая – 4 столовые ложки Майонез – 4 столовые ложки Сыр тертый – 0,5 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Колбасу нарезать тонкой соломкой и мелко ее порубить. Зелень и яйца также мелко порубить.

Смешать колбасу с зеленью, яйцами и тертым сыром. Смесь заправить майонезом и перцем. Хлеб нарезать ломтиками. Каждый ломтик хлеба смазать растопленным маслом и приготовленной смесью. Затем гренки уложить на смазанную маслом решетку и обжарить.

Гренки с ливером

Компоненты

Батон – 1 шт. Колбаса ливерная – 200 г Яйца вареные – 3 шт. Масло сливочное – 100 г

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками. Масло растопить. Ливерную колбасу размять и смешать с мелко нарубленными яйцами. Ломтики хлеба с обеих сторон смазать растопленным маслом. Затем каждый ломтик хлеба с одной стороны смазать ливерной колбасой с яйцами и накрыть другим ломтиком хлеба. Подготовленные гренки уложить на решетку гриля или барбекю и обжарить до появления золотистой корочки.

Гренки с луком

Компоненты

Батон – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сыр тертый – 0,5 стакана Кетчуп – 4 столовые ложки Перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук мелко порубить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, с одной стороны смазать кетчупом, на кетчуп положить обжаренный в масле лук, посыпать тертым сыром и прожарить на решетке гриля до расплавления сыра.

Гренки с пивом

Компоненты

Батон – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Пиво – 1/4 стакана Горчица столовая – 1–2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Растопить сливочное масло, добавить тертый сыр и перемешивать до полного расплавления сыра. Затем осторожно влить пиво, перемешать, добавить горчицу и перец, еще раз перемешать и продолжить нагревание. Отделить яичные желтки от белка, желтки добавить в пивную массу, перемешать и нагревать, не доводя до кипения, до загустения смеси.

Батон нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик хлеба смазать приготовленной пивной массой и обжарить на смазанной маслом решетке гриля.

Гренки чесночные с ветчиной и помидорами

Компоненты

Батон – 1 шт. Помидоры – 3–4 шт. Ветчина – 200 г Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 0,5 стакана Зелень огородная – 1 пучок Горчица столовая – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с растительным маслом. Помидоры и ветчину нарезать тонкими пластинками. Батон нарезать тонкими ломтиками. Приготовленным чесночным маслом смазать с обеих сторон ломтики батона. Одну сторону ломтиков хлеба смазать тонким слоем горчицы, на горчицу положить ветчину и смазать ее маслом. На ветчину положить помидоры, сверху сбрызнуть оставшимся маслом, посолить, поперчить. Гренки положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить около 5 минут. Готовые гренки посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

Гренки чесночные с сыром и помидорами

Компоненты

Батон – 1 шт. Помидоры – 3–4 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 3–4 зубчика Сыр тертый – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку, смешать с растительным маслом. Помидоры нарезать тонкими пластинками. Ломтики хлеба с обеих сторон смазать чесночным маслом, сверху положить пластинки помидоров, посолить, поперчить, сбрызнуть чесночным маслом, посыпать тертым сыром. Затем гренки положить на смазанную маслом решетку гриля и запечь до расплавления сыра.

Колбаски в гриле

Компоненты

Свинина отварная с жиром – 200 г Куриное мясо отварное – 400 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину, курицу, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, хорошо перемешать, сформировать из него маленькие колбаски, смазать их растительным маслом и обжарить со всех сторон на решетке гриля.

Колбаса, запеченная в фольге

Компоненты

Колбаса вареная – 500 г Сыр твердый – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Огурцы маринованные – 2 шт. Яблоки сладкие – 2 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Кетчуп – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Колбасу нарезать толстыми кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать дольками. На смазанную маслом фольгу уложить нарезанный кольцами лук, на него положить колбасу, сверху положить ломтики сыра, вокруг колбасы уложить дольки яблок, сверху положить нарезанные мелкими кубиками огурцы и полить кетчупом. Блюдо завернуть в фольгу и запекать на решетке гриля около 30–40 минут.

Отварная говядина, запеченная с хреном

Компоненты

Говядина отварная – 400 г Язык отварной – 200 г Тертый сыр – 2 столовые ложки Масло сливочное – 1 столовая ложка Сметана – 2 столовые ложки Майонез – 2 столовые ложки Хрен столовый – 1 столовая ложка Рубленая зелень укропа – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину и язык нарезать небольшими ломтиками, посыпать перцем и уложить на смазанную маслом фольгу.

Приготовить соус: смешать столовый хрен со сметаной, майонезом и тертым сыром. Приготовленным соусом смазать мясо, посыпать рубленой зеленью, положить кусочки сливочного масла. Мясо с соусом завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь.

Отварная телятина, жаренная на решетке

Компоненты

Телятина отварная – 700 г Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из отварной телятины осторожно вынуть кости. Мякоть по вкусу посолить, поперчить, смазать растопленным маслом, свернуть в плотный рулет, обвязать белыми хлопчатобумажными нитками, сверху еще раз смазать растопленным маслом и обжарить на решетке до появления румяной корочки.

Сэндвичи с ветчиной и сыром

Компоненты

Булочки – 5 шт. Ветчина – 150 г Яйца вареные – 2 шт. Сыр тертый – 1 стакан Огородная зелень – 1 пучок Яблоки – 2 шт. Брынза тертая – 5 столовых ложек Молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ветчину и яблоки нарезать маленькими кубиками. Яйца и зелень порубить. Смешать ветчину с яблоками, яйцами, зеленью и сыром. Смесь можно по вкусу поперчить. Верхушки булочек срезать с одного конца, удалить внутри булочек мякоть и заполнить их приготовленной смесью. Сверху посыпать тертой брынзой. Подготовленные сэндвичи положить на смазанную решетку гриля или барбекю и запекать около 7-10 минут.

Сэндвичи с грудинкой и помидорами

Компоненты

Ломтики белого хлеба – 8 шт. Грудинка – 200 г Помидоры – 1–2 шт. Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грудинку нарезать тонкими полосками. На ломтик хлеба положить по порции грудинки и по 2 кружочка помидора, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и накрыть вторым ломтиком хлеба. Сэндвичи смазать с обеих сторон растительным маслом и обжарить на решетке гриля.

Сэндвичи с колбасой

Компоненты

Булка – 8 ломтиков Колбаса полукопченая – 300 г Сыр твердый – 8 тонких ломтиков Горчица столовая – 1–2 столовые ложки Майонез – 1–2 столовые ложки Масло топленое или сливочное – 1–2 столовые ложки Перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Колбасу нарезать тонкими полосками. Смешать майонез с горчицей и намазать этой смесью ломтики булки. На булку положить порцию колбасы, накрыть ломтиком сыра и вторым ломтиком булки, слегка придавить. Сэндвич с обеих сторон смазать растопленным маслом, положить на решетку и запечь над раскаленными углями или в гриле до расплавления сыра.

Сэндвичи с рыбой

Компоненты

Булочки – 5 шт. Сайра консервированная – 1 банка Сыр тертый – 0,5 стакана Яйца вареные – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Майонез – 4 столовые ложки Зелень укропа – 4–5 веточек Перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук, яйца и зелень мелко порубить. Рыбу размять, смешать с рублеными яйцами, луком и зеленью. В рыбную массу добавить молотый перец и майонез и хорошо перемешать.

Булочки подготовить, как в предыдущем рецепте. Подготовленные булочки начинить рыбной массой, посыпать тертым сыром, поместить на смазанную маслом решетку гриля и запекать около 7-10 минут.

Шашлык из колбасы

Компоненты

Колбаса вареная – 600 г Помидоры – 3–4 шт. Перец сладкий – 2–3 шт. Горчица столовая – 1 столовая ложка Майонез – 1 столовая ложка Масло растительное – 5 столовых ложек Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Смешать майонез с горчицей и растительным маслом. Колбасу нарезать небольшими ломтиками. Помидоры нарезать толстыми дольками. У сладкого перца удалить семена и нарезать его мясистыми кольцами. Все подготовленные продукты вперемежку надеть на шпажки, смазать приготовленным соусом и жарить в гриле, часто смазывая соусом, до появления поджаристой корочки.

Шашлык из сосисок

Компоненты

Сосиски – 10 шт. Грудинка копченая – 200 г Лук репчатый – 2–3 шт. Помидоры – 3 шт. Сыр – 100 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сосиски разрезать на 2–3 части. Грудинку нарезать тонкими полосками. Сыр и помидоры нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук нарезать толстыми колечками. Кусочки сыра завернуть в ломтики грудинки.

Все подготовленные продукты надеть вперемежку на шампуры, смазать растительным маслом и жарить до появления румяной корочки.

Блюда в казане

Казан незаменим для приготовления пищи на природе – пикнике, рыбалке, охоте. В казане можно готовить практически любые блюда – варить, тушить, запекать, жарить и т. д. В магазинах можно приобрести казаны из литого чугуна и алюминиевые. Алюминиевые казаны легкие и прочные, но пища в них подгорает, также из-за соображения экологии питания их нецелесообразно использовать. Чугунные казаны тяжелые, хрупкие, но пища в них не подгорает, чугун экологически безопасен. Причем, чем старше чугунный казан и больше он использовался, тем сильнее его антипригарные свойства. Сферическая поверхность казана дает возможность нагревать пищу равномерно по всему объему и долго сохранять тепло. Над огнем казан размещают на металлической треноге.

Вторые блюда

Говядина с макаронами в томатном соусе

Компоненты

Говядина постная – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Соевый соус – 1 столовая ложка Кетчуп – 1 стакан Макароны тонкие – 350 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить. В казан налить растительное масло, прокалить его на небольшом огне. В кипящее масло положить подготовленное мясо и обжарить его до румяной корочки. Затем мелко порубить репчатый лук, добавить к мясу и обжарить вместе с мясом.

Смешать сметану, соевый соус и кетчуп. В смесь влить 1,5 стакана воды, добавить по вкусу соль и перец и перемешать. В казан с мясом положить макароны, залить приготовленным соусом, на небольшом огне довести до кипения, накрыть казан крышкой и тушить блюдо до готовности.

Жаркое из телячьего ливера

Компоненты

Телячьи почки, сердце, печень, легкое – всего 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Хмели сунели – 2 столовые ложки Масло растительное – 3 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Сметана – 2/3 стакана Мука пшеничная – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ливер нарезать небольшими кусочками, посыпать пряностями и поставить на 2–3 часа на холод. Лук мелко порубить и обжарить в казане в растительном масле. К луку добавить промаринованное мясо, прожарить вместе с луком на небольшом огне, влить горячую воду, так, чтобы мясо было слегка покрыто водой и тушить блюдо до готовности. Перед окончанием приготовления в казан положить мелко нарубленную зелень и влить размешанную с мукой сметану.

Куропатки, тушеные с мясом

Компоненты

Тушки куропатки – 2 шт. Свинина – 300 г Белый хлеб – 0,5 батона Молоко – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Яйца – 2–3 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль, молотый перец, тмин – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенные тушки куропаток посолить, поперчить, смазать растопленным маслом, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями до появления румяной корочки.

Пропустить через мясорубку свинину с луком и вымоченным в молоке хлебом. В фарш добавить яйца, столовую ложку растопленного масла, соль и перец и перемешать. Приготовленным фаршем начинить обжаренных куропаток, зашить брюшки.

Нафаршированные тушки уложить в казан, влить немного горячей воды и тушить под крышкой до полной готовности.

Лосятина, тушеная с шампиньонами

Компоненты

Лосятина – 1,5 кг Сало свиное – 100–150 г Шампиньоны – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Масло топленое – 2 столовые ложки Вино сухое красное – 1 стакан Мука пшеничная – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Лавровый лист – 2–3 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Говяжий бульон – 1 л Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кубиками, посолить, поперчить. В казан положить масло, растопить и нагреть. В горячее масло положить мясо, перемешать и обжарить в течение 10–15 минут. Затем к мясу добавить мелко нарубленный лук и нарезанное кубиками сало и прожарить под крышкой еще 10–15 минут. Размешать муку в стакане теплой воды, залить мясо, перемешать, нагреть до кипения, ослабить огонь и тушить минут 20. Затем в казан влить вино и горячий бульон, довести до кипения, добавить нарезанные маленькими кусочками грибы, мелко нарубленную зелень, чеснок и пряности и тушить мясо до готовности.

Плов из баранины

Компоненты

Баранина – 200 250 г Рис – 1 стакан Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Вода – 2 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Перец красный – 0,5 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 2 часа в теплой воде. Баранину нарезать маленькими кусочками, положить в казан и обжарить в масле, добавив мелко нашинкованный лук и натертую на крупной терке морковь. Жарить мясо с овощами около 20 минут. Затем мясо поперчить, засыпать рис, разровнять и залить подсоленным кипятком так, чтобы вода была выше уровня крупы примерно на 1 см. Казан разместить на треножнике над костром и готовить плов примерно около 1 часа.

Плов из баранины по-персидски

Компоненты

Баранина – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий красный – 1–2 стручка Рис – 1 стакан Мясной бульон – 2 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Ядра грецких орехов – 0,5 стакана Апельсины – 2 шт. Финики – 8 шт. Молотые пряности: тмин, мускатный орех, имбирь и кардамон – по 1/4 чайной ложки Шафран молотый – 1 неполная чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кубиками, посолить, поперчить, посыпать тмином, мускатным орехом, имбирем и кардамоном, перемешать, полить лимонным соком и выдержать 40 минут в холодильнике. Репчатый лук нашинковать соломкой и обжарить в сливочном масле. Затем промаринованное мясо выложить в смазанный маслом казан. На мясо положить слой жареного лука. Сверху ровным слоем выложить тщательно промытый рис, посыпать измельченными грецкими орехами и шафраном и выложить кольцами сладкого перца. Залить подсоленным мясным бульоном. Казан накрыть и поместить над огнем очага. Готовить плов на небольшом огне, не перемешивая.

Финики предварительно размочить в горячей воде, затем удалить косточки, а мякоть нарезать маленькими кусочками. Апельсины очистить от кожуры, мякоть разделить на дольки. В готовый горячий плов положить две столовые ложки сливочного масла и украсить кусочками фиников и дольками апельсина.

Плов вегетарианский

Компоненты

Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Лук репчатый мелко нарезанный – 2–3 столовые ложки

Масло растительное – 1–2 столовые ложки Помидоры – 2 шт.

Соль – по вкусу

Способ приготовления

Масло налить в казан, поставить на огонь, добавить лук и слегка прожарить. Затем добавить очищенные от кожицы и нарезанные помидоры, перемешать, засыпать рис и залить подсоленным кипятком. Готовить плов, не перемешивая, до мягкости риса.

Плов грибной (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Рис – 2 стакана Вода – 4 стакана Грибы белые свежие – 200 г Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы отварить в подсоленной воде в течение 15–20 минут. Затем грибы немного остудить, измельчить и слегка обжарить в масле. Хорошо промытый рис насыпать в казан, залить горячей подсоленной водой, положить столовую ложку масла и проварить до набухания. Плов не перемешивать! Сверху на рис осторожно выложить обжаренные грибы, положить оставшееся масло и варить до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Грибы свежие белые или шампиньоны – 1 кг Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 1 шт. Рис – 1 стакан Грибной отвар – 2,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Паста томатная – 2 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 1 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и выдержать 1,5–2 часа.

Грибы отварить в подсоленной воде, отвар слить, но не выливать! Грибы немного остудить, мелко нашинковать и обжарить в растительном масле, добавив томатную пасту.

Лук и морковь нашинковать соломкой и также слегка обжарить в растительном масле. Затем грибы с морковью и луком переложить в казан, добавить оставшееся масло, перец и пряности. Сверху осторожно насыпать рис и залить процеженным горячим и подсоленным грибным отваром. Казан с пловом накрыть крышкой, поставить на средний огонь, довести до кипения, затем огонь убавить и готовить плов до полной готовности риса.

Плов по-восточному

Компоненты

Филе курицы – 250 г Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Кедровые орехи – 3 столовые ложки Изюм – 2 столовые ложки Корица молотая – 2 чайные ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле вместе с кедровыми орешками.

В казан выложить обжаренное мясо, засыпать хорошо промытый и смешанный с изюмом рис, выровнять слой, а сверху уложить обжаренные овощи с орешками. Залить подсоленной и смешанной с корицей водой. Не перемешивать! Казан накрыть и готовить плов на небольшом огне до мягкости риса.

Плов с курицей

Компоненты

Филе курицы – 300 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Бульон куриный – 2 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Шафран – 1/3 чайной ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа.

Репчатый лук почистить и мелко порубить. Морковь почистить и натереть на средней терке.

Филе курицы нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. В казан положить масло, растопить его над огнем. В горячее масло положить кусочки курицы и обжарить со всех сторон. Затем к мясу добавить лук и морковь и прожарить вместе с мясом. Вымоченный рис смешать с шафраном и выложить на мясо с овощами, слой риса разровнять. Уложенные продукты залить подсоленным куриным бульоном. Казан накрыть и готовить плов до мягкости риса.

Плов из свинины и грибов

Компоненты

Свинина – 400 г Грибы белые свежие – 200 г Морковь – 1 шт.

Рис – 1,5 стакана Вода – 3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Свинину и грибы нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь почистить и мелко нарезать. В казан налить масло, прокалить его на огне, положить лук и морковь и обжарить в масле, затем добавить мясо, посолить, поперчить, перемешать и обжарить вместе с овощами. Затем к мясу добавить грибы, прожарить несколько минут и потушить под крышкой около 15–20 минут.

Поверх тушеного мяса с грибами насыпать хорошо промытый рис, разровнять, влить подсоленную воду, накрыть казан крышкой и готовить плов на небольшом огне.

Плов со сладким перцем

Компоненты

Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Сладкий красный перец – 6 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Томатная паста – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и очищенный от семян сладкий перец нашинковать соломкой, положить в казан и обжарить в двух столовых ложках растительного масла. Затем добавить предварительно промытый и высушенный рис и обжарить его вместе с овощами. Влить подсоленную воду, добавить по вкусу молотый перец и томатную пасту, перемешать, казан накрыть крышкой, поставить на огонь и готовить, не перемешивая, около 40–50 минут.

Плов с чесноком

Компоненты

Рис – 1,5 стакана

Вода – 3 стакана Филе говядины – 300 г Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 1 шт. Паста томатная – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис хорошо промыть. Чеснок и лук почистить и мелко порубить. Мясо нарезать маленькими кусочками.

В казан налить растительное масло, казан подвесить над костром и нагреть масло. В горячее масло положить лук и немного обжарить, к луку добавить мясо, поперчить, посолить и

жарить вместе с луком несколько минут. Затем к мясу добавить томатную пасту, перемешать и потушить под крышкой 10–15 минут. Поверх тушеного мяса насыпать рубленый чеснок, засыпать рис, разровнять, влить подсоленную воду так, чтобы воды было на два пальца выше риса. Казан накрыть и готовить плов на небольшом огне до готовности риса.

Плов узбекский (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 400 г Рис – 1,5 стакана Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 5 столовых ложек Вода – 3 стакана Красный и черный молотый перец – по 1/4 чайной ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Ягоды барбариса – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис тщательно промыть и на 2 часа замочить в подсоленной воде. Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и выдержать 1 час в холодильнике. Морковь и лук почистить, мелко нашинковать и обжарить в казане вместе с мясом в растительном масле, к мясу с овощами добавить лавровый лист и барбарис, перемешать, затем засыпать вымоченный рис и влить воду так, чтобы она покрывала мясо с рисом на толщину одного пальца. Казан расположить над очагом, накрыть крышкой и варить до готовности риса. Перемешивать нельзя!

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 300 г Рис – 1,5 стакана Сало баранье – 50 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сок гранатовый – 0,5 стакана Вода – 3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, положить в казан с растопленным курдючным салом и обжарить в нем мясо. Затем к мясу добавить мелко нарезанный лук, обжарить его с мясом, положить хорошо промытый рис, еще раз прожарить все вместе. Развести гранатовый сок в теплой воде, добавить соль и пряности, перемешать и осторожно влить в казан. Казан накрыть крышкой и готовить плов на небольшом огне.

Рябчики, тушеные по-охотничьи (2 варианта)

Вариант 1

Компоненты

Тушки рябчиков – 2 шт. Сало шпик – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Белые грибы – 100 г Мука – 1 столовая ложка Чеснок – 3–4 зубчика Лимон небольшой – 1 шт. Вода – 2 стакана Молотый тмин, перец и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушки птиц ощипать, опалить над костром, выпотрошить, хорошо промыть, сбрызнуть лимонным соком, посолить и выдержать 30 минут. Шпик мелко нарезать, положить в казан. На сало положить тушки рябчиков, посыпать измельченной лимонной цедрой, тмином и перцем, сверху положить мелко нарубленный лук и чеснок и нарезанные кусочками грибы. Уложенные продукты залить горячей водой, довести до кипения и тушить около 30 минут. За 10 минут до окончания тушения в блюдо добавить муку.

Вариант 2

Компоненты

Тушки рябчиков – 2 шт. Вино сухое – 1 стакан Вода – 1 стакан Масло топленое – 3–4 столовые ложки Грибы свежие – 100 г Брынза тертая – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенные тушки рябчиков разрезать на 4 части, посолить и поперчить. Грибы нарезать маленькими кусочками. В казане растопить масло, в растопленное масло положить птицу и жарить над костром несколько минут, часто переворачивая куски мяса. Затем к мясу добавить грибы и мелко нарубленный лук, обжарить вместе с мясом около 10 минут. В казан влить вино и потушить под крышкой около 10 минут, затем влить горячую воду и тушить 10–15 минут при слабом кипении. Перед окончанием тушения в блюдо добавить брынзу.

Рябчики, тушеные с овощами

Компоненты

Тушка рябчика – 1 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 3–4 шт. Картофель – 2–3 шт. Зелень огородная – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку птицы разрубить на маленькие кусочки, положить в растопленное в казане масло и обжарить. Затем добавить мелко нарезанный лук, обжарить вместе с мясом. К жареному мясу с

луком добавить нарезанный соломкой картофель, прожарить несколько минут, влить немного горячей воды и потушить под крышкой 10 минут. Затем в блюдо добавить нарезанные дольками помидоры, мелко нарубленный чеснок, зелень и соль. Тушить под крышкой до готовности.

Свинина с картофелем в грибном соусе

Компоненты

Свинина с жиром – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Картофель – 3–4 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Зелень огородная – 1 пучок Грибной суп пюре – 1 пакетик Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. В казан налить растительное масло, разогреть его на огне, в кипящее масло положить мясо и обжарить до румяной корочки. Затем к мясу добавить мелко нарубленный лук, прожарить вместе с мясом. Картофель почистить, нарезать кружочками, уложить поверх мяса с луком. Пакетик грибного супа развести половиной стакана воды и вылить его в казан. Казан накрыть крышкой и тушить мясо до готовности. Подавать блюдо со свежей зеленью.

Чирки, тушеные в вине

Компоненты

Тушки чирков – 2 шт. Вино сухое – 1,5 2 стакана Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Изюм – 2 столовые ложки Яблоко небольшое – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Соль, перец и молотый тмин – по вкусу

Способ приготовления

Тушки чирков ощипать, опалить на костре, выпотрошить и промыть. Затем тушки посолить, поперчить, надеть на шампуры и обжарить над раскаленными углями до появления нежной румяной корочки.

Лук и морковь почистить, мелко порубить, обжарить в растительном масле, затем добавить муку и еще немного прожарить. В казан положить тушки чирков и обжаренные овощи, залить вином, накрыть крышкой, довести до кипения и тушить при слабом кипении около 10–15 минут. Затем в мясо положить изюм и мелко нарубленный чеснок, добавить дольки очищенного яблока, перец и тмин, все тщательно перемешать и тушить еще 15–20 минут. Во время приготовления тушки птиц часто

переворачивать.

Первые блюда

Бозбаш по-армянски

Компоненты

Баранина – 400 г Горох лущеный – 1 неполный стакан Картофель – 2–3 шт. Яблоки – 2 шт. Чернослив – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 2 л Лавровый лист – 1 шт. Сушеная резаная зелень петрушки и сельдерея – по 1 столовой ложке Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Горох тщательно промыть и замочить в холодной воде, лучше на ночь, утром воду слить. Баранину нарубить на небольшие кусочки, залить холодной водой и отварить до готовности, периодически снимая пену. Затем мясо вынуть из бульона, а бульон процедить и налить в казан. В горячий бульон положить вымоченный горох, нарезанный кубиками картофель, посолить и поперчить. Казан накрыть и варить суп при слабом кипении. Лук почистить, нашинковать и обжарить в сливочном масле, добавив томатную пасту. Яблоки нарезать дольками, удалив сердцевину. Чернослив тщательно промыть теплой водой. Незадолго до окончания приготовления добавить в суп жареный лук, чернослив с яблоками, сушеные травы и лавровый лист, положить мясо и варить до полной готовности.

Бульон куриный с овощами

Компоненты

Цыпленок – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Репа – 2 шт. Морковь – 2 шт. Капуста цветная – 300 г Зелень петрушки – 1 маленький пучок Вода – 1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка нарезать маленькими кусочками, уложить в казан, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить около 20–30 минут на слабом огне. Репу и морковь почистить и нарезать маленькими кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия и нарезать кусочками. Лук нашинковать соломкой. Все подготовленные овощи положить в кипящий суп, варить еще около 15–20 минут. В конце приготовления в суп добавить рубленую петрушку и соль.

Кулеш грибной

Компоненты

Грибы свежие белые – 400 г Пшено – 0,5 стакана Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Вода – 1,5 л Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 5 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы почистить, ошпарить кипятком, немного остудить, нарезать небольшими кусочками. Затем грибы положить в казан, влить воду и проварить около 30 минут. Пшено тщательно промыть. Картофель почистить и нарезать кубиками. Когда грибы будут почти готовы, добавить к ним картофель и пшено и варить около 15–20 минут. Лук и морковь нашинковать соломкой, обжарить в растительном масле, добавить в суп, положить пряности и соль и варить до полной готовности, примерно около 10 минут.

Похлебка с бараниной

Компоненты

Баранина – 700 г Картофель – 5 шт. Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Пшено – 0,5 стакана Корень сельдерея – 50 г Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, положить в казан, залить холодной водой. Казан с мясом разместить над огнем, довести воду до кипения, снять пену и варить мясо до полуготовности. Картофель почистить, нарезать кубиками и положить в суп, добавить хорошо промытое пшено. Лук, корень сельдерея и морковь почистить, мелко порубить, обжарить в растительном масле. Как только картофель и пшено будут почти готовы, положить в суп жареные овощи. Суп заправить солью и довести до готовности.

Рассольник рыбный

Компоненты

Рыба – 500 г Вода – 1,5 л Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки, пастернака и сельдерея – по 50 г Картофель – 2–3 шт. Огурцы соленые – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Томатная паста – 2 столовые ложки Лимон – 3 ломтика Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры и глаза, промыть проточной водой, нарезать на порционные куски. Лук, морковь и коренья почистить, нашинковать соломкой и слегка обжарить в растительном масле, затем добавить томатную пасту и еще немного прожарить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать маленькими кусочками и слегка припустить под крышкой. Картофель почистить, нарезать маленькими кубиками. В казан уложить рыбу и подготовленные овощи, залить горячей водой, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении до полной готовности. За 10 минут до окончания приготовления положить в рассольник пряности. При подаче на стол в каждую тарелку положить по столовой ложке рубленой зелени и кружочку лимона.

Рассольник со свининой

Компоненты

Свинина – 500 г Огурцы среднего размера соленые – 2 шт. Рассол огуречный – 2 стакана Вода – 1 л Рис – 0,5 стакана Корень сельдерея – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1–2 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа.

Свинину нарезать кусочками, уложить в казан, залить горячей водой, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении до готовности.

Почистить морковь, лук и корень сельдерея, нашинковать и обжарить в масле. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, положить в сковороду, добавить немного рассола и потушить под крышкой до мягкости. Через час после отваривания мяса в бульон добавить подготовленные овощи и рис, влить подогретый огуречный рассол, довести до кипения и варить на небольшом огне.

За 10 минут до окончания приготовления положить в рассольник соль и пряности. Перед подачей на стол в тарелки положить по столовой ложке рубленой зелени и сметаны.

Рыбная похлебка по-уральски

Компоненты

Филе окуня – 400 г Грибы сушеные – 50 г Морковь – 1 шт. Лук

репчатый – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Сало свиное топленое – 1,5 столовой ложки Вода – 1,5 л Зелень петрушки с корешками – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть и замочить в 1,5 л теплой воды на 3–4 часа. Морковь и лук почистить, мелко нарезать и обжарить в сале. Картофель нарезать мелкими кубиками. Вымоченные грибы нарезать кусочками, положить в казан, добавить картофель, обжаренные овощи, нарезанную небольшими кусочками рыбу, залить водой. Казан разместить над костром, довести жидкость до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности. За 15 минут до окончания приготовления положить в суп пучок петрушки.

Суп грибной с курицей

Компоненты

Кусочек курицы – 300 г Грибы белые свежие – 200 г Масло топленое – 2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Перец сладкий красный – 1–2 шт. Мука – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Вино сухое белое – 1/4 стакана Перец душистый – 3–4 горошины Лавровый лист – 1 шт. Вода – 1,2–1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы почистить, обдать кипятком и нашинковать кусочками.

Курицу нарезать небольшими кусочками, обжарить в топленом масле до образования румяной корочки, затем положить нашинкованный лук и морковь и обжарить вместе с мясом. Обжаренное мясо с овощами переложить в казан, добавить нашинкованные грибы и сладкий перец, муку, смешанную с томатной пастой, и соль, залить горячей водой и добавить четверть стакана вина. Казан накрыть, разместить над костром, довести жидкость до кипения и варить суп до готовности. За 7-10 минут до окончания приготовления в суп положить пряности.

Суп гороховый с копченой грудинкой

Компоненты

Грудинка свиная копченая – 400 г Горох – чуть больше 0,5 стакана Картофель – 1–2 шт. Вода – 1,5 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Корень сельдерея – 50 г Корень пастернака и петрушки – по 100 г Масло топленое – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки – 1 небольшой пучок Перец черный горошком – 4–5 шт. Лист лавровый – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох перебрать, промыть, залить холодной водой и замочить на ночь, утром воду слить.

Грудинку нарезать маленькими кусочками, положить в казан, залить горячей водой, довести до кипения и снять пену. Затем добавить размоченный горох, еще раз довести до кипения и варить на небольшом огне. Через некоторое время в суп добавить нарезанный соломкой картофель.

Морковь и коренья почистить и нашинковать соломкой, лук почистить и нарезать полукольцами. Лук обжарить в масле, к луку добавить коренья и тушить в масле вместе с луком. Затем тушеные овощи добавить в суп. Варить суп при слабом кипении до полной готовности. За несколько минут до окончания приготовления положить в суп рубленую зелень, соль и пряности.

Суп гороховый со свининой

Компоненты

Свиные ребрышки – 600 г Вода – 2 л Горох сушеный – 0,5 стакана Сало свиное – 50 г Картофель – 3–4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Перец сладкий – 1–2 шт. Паста томатная – 1–2 столовые ложки Измельченная зелень петрушки, укропа – по 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Соль по вкусу

Способ приготовления

Горох замочить в воде на несколько часов (лучше на ночь).

Мясо разрезать на небольшие кусочки, положить в казан, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне. Минут через 10–15 в кипящий бульон добавить размоченный горох. Картофель почистить, нарезать кубиками и добавить в суп, как только горох будет наполовину готов. Морковь и лук почистить, также нарезать кубиками, обжарить в растопленном свином сале, добавить томатную пасту, еще немного прожарить и выложить в суп. Незадолго до окончания приготовления в суп добавить нарезанный соломкой сладкий перец, рубленую зелень и пряности.

Суп-гуляш по-венгерски

Компоненты

Говядина – 400 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Чеснок – 5–6 зубчиков Паста томатная – 2 столовые ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка Вода – 1,3 л Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать маленькими кусочками. Лук, перец и помидоры мелко нарезать, положить в казан, добавить кусочки мяса и томатную пасту, посыпать красным перцем, влить немного горячей воды и потушить под крышкой 10–15 минут. Затем в казан добавить нарезанный маленькими кубиками картофель, посолить и залить водой. Казан накрыть, варить суп около 40 минут после закипания. За 5 минут до окончания приготовления суп заправить толченым чесноком и тмином. Подавать со свежей зеленью и сметаной.

Суп из дикой утки

Компоненты

Тушка дикой утки – 1 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Помидоры – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло сливочное – 3 столовые ложки Вода – 2 л Огородная зелень – 1 пучок Яйцо – 1 шт. Мука – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10 горошин Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку дикой утки выпотрошить, промыть, уложить в казан, залить холодной водой, повесить над костром, довести до кипения, тщательно снять пену и варить около 1,5 часа при небольшом кипении.

Лук, чеснок и зелень мелко порубить. Затем лук прожарить в сливочном масле, добавить в бульон. Через 10–15 минут в бульон добавить зелень, нарезанные дольками помидоры и рубленый чеснок и проварить еще 15–20 минут. Муку прожарить на сухой сковороде, влить немного горячего бульона, тщательно размешать и влить в суп за 10 минут до окончания приготовления, заправить солью, пряностями и перцем. Затем взбить сырое яйцо и при быстром перемешивании влить в суп. Суп довести до кипения и снять с огня.

Суп из курицы и белых грибов

Компоненты

Курица – 500 г Грибы белые свежие – 300 г Вода – 1,5 л Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Укроп зеленый – 1 пучок Сметана – 3–4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, смазать топленым

маслом и обжарить над раскаленными углями до золотистой корочки. Затем прожаренные куски курицы выложить в казан, залить горячей водой, довести до кипения и варить при слабом кипении.

Белые грибы тщательно промыть, ошпарить кипятком, мелко нарезать и обжарить в оставшемся топленом масле, добавить нашинкованные морковь и лук и прожарить вместе с грибами. Затем грибы с овощами положить в казан к мясу, проварить несколько минут и добавить нарезанный мелкими кубиками картофель. Суп поперчить, посолить и варить на небольшом огне.

Перед окончанием приготовления смешать муку со сметаной и яичным желтком, влить приготовленную смесь в суп и проварить еще около 15 минут. Подавать суп с гренками из белого хлеба.

Суп из курицы и вермишели

Компоненты

Мясо куриное – 500 г Вода – 1, 5 л Вермишель – 50 г Картофель – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Рубленая зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Лист лавровый – 1 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать небольшими кусочками, сложить в казан, влить воду, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне около 30 минут. Овощи почистить и нашинковать. Как только мясо станет мягким, положить в бульон овощи, проварить около 15 минут. Затем в суп добавить вермишель, посолить, положить пряности и зелень и варить еще около 15 минут.

Суп из судака и риса

Компоненты

Судак – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Рис – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Вода – 1,5 л Лавровый лист – 1 шт. Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис тщательно промыть и замочить в теплой воде на 1–2 часа.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить хвост, плавники и жабры, разрезать на порционные куски, положить в казан, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить около 20–30 минут.

Морковь и лук почистить, нарезать маленькими кубиками и обжарить в растительном масле до полуготовности.

Как только рыба будет готова, вынуть ее из бульона. В горячий бульон положить подготовленный рис и варить суп около 15–20 минут. Затем в суп положить куски рыбы, петрушку и лавровый лист и варить еще 7-10 минут.

Суп из тертого картофеля и ветчины

Компоненты

Ветчина – 400 г Картофель – 10 шт. Яйца – 3 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Вода – 1,5 л Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кусочками, положить в казан, залить водой, положить пряности и соль и варить мясо около 40 минут.

Картофель почистить, натереть на крупной терке и смешать с сырыми яичными желтками. Как только мясо будет готово, в бульон положить картофель с яйцами, добавить топленое масло и варить суп еще около 15–20 минут.

Суп из чирков

Компоненты

Тушки чирков – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Перец сладкий – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Лавровый лист – 2 шт. Соль, тмин и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенные и опаленные тушки дичи разрубить на 4 части. В казан налить масло, прогреть его над костром и обжарить в масле дичь.

Лук и морковь почистить и нарезать небольшими кубиками. Сначала в казан с дичью положить лук, обжарить вместе с мясом, затем добавить морковь и жарить около 20 минут, часто перемешивая содержимое казана. Жареное мясо с овощами залить горячей водой, довести до кипения и проварить 30 минут. Добавить нарезанный кубиками картофель, сладкий перец и рубленую зелень, положить соль, перец и остальные пряности и варить еще около 20 минут.

Суп куриный с квасом

Компоненты

Курица – 400 г Рис – 3 столовые ложки Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Квас хлебный – 1,5 стакана Вода – 1,3 л Зелень петрушки – 1 пучок Зелень чабреца – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6 горошин Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать маленькими кусочками, сложить в казан, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении. Морковь, лук и коренья почистить, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле. Затем в бульон добавить хорошо промытый рис, проварить 15–20 минут, добавить обжаренные овощи и продолжать варить еще 15–20 минут. После этого в суп влить полтора стакана кваса, добавить пряности и рубленую зелень петрушки, довести до кипения и проварить 15 минут при слабом кипении. За 5 минут до окончания приготовления в суп положить пучок чабреца. Перед подачей на стол чабрец вынуть из супа. Подавать со сметаной.

Для приготовления хлебного кваса нужно взять 200 г пшеничных отрубей и 1,2 л воды. Отруби смешать с небольшим количеством холодной воды, а затем заварить крутым кипятком и поставить на сутки в теплое место для брожения. Готовый квас процедить. Оставшуюся массу можно еще раз залить теплой водой и выдержать сутки в теплом месте.

Суп куриный с рыбой и шампиньонами

Компоненты

Филе минтая – 300 г Бульон куриный – 1 л Шампиньоны – 300 г Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Сметана – 2/3 стакана Измельченная зелень петрушки – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В казан положить нашинкованные грибы, залить горячим бульоном, довести до кипения, немного проварить, а затем добавить нарезанную порционными кусками рыбу, еще раз довести до кипения, снять пену и варить суп на небольшом огне. Морковь и лук почистить, нашинковать, обжарить в растительном масле и добавить в суп.

За 10 минут до окончания приготовления в суп положить рубленую зелень петрушки и заправить солью и сметаной.

Суп – лапша с грибами

Компоненты

Лапша – 1 стакан Вода – 1,5 л Грибы белые сушеные – 4–5 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Масло сливочное – 2 столовые ложки Рубленая зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы предварительно замочить в казане в теплой воде, затем отварить в той же воде около 30 мину. Лук нашинковать соломкой, обжарить в растительном масле, добавить к грибам вместе с лапшой, положить рубленую зелень, соль и пряности и варить около 15 минут. Перед подачей на стол горячий суп заправить сливочным маслом. Подавать со свежей зеленью и сметаной.

Суп луковый

Компоненты

Лук репчатый – 6–7 головок Корень сельдерея – 100 г Корень петрушки и пастернака – по 50 г Лук – порей – 1 стебель Бульон мясной – 1,5 2 л Масло сливочное – 3 столовые ложки Рубленая зелень укропа – 2–3 столовые ложки Лист лавровый – 1–2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук репчатый и коренья почистить, нашинковать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Жареные овощи положить в казан, залить горячим бульоном, добавить нарезанный колечками лук-порей, рубленую зелень, пряности и соль. Суп довести до кипения и варить при слабом кипении до готовности овощей. Суп подается с гренками из черного хлеба.

Суп мясной с гречкой

Компоненты

Мясо говяжье – 500 г Вода – 2 л Крупа гречневая – 0,5 стакана Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Лист лавровый – 1–2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на небольшие кусочки, сложить в казан, залить водой. Казан поставить на огонь, довести воду до кипения, снять пену и варить мясо на слабом огне.

Гречневую крупу хорошо промыть, картофель нарезать мелкими кубиками. Картофель с гречкой опустить в кипящий

бульон.

Морковь и лук почистить, мелко нарезать, слегка обжарить в топленом масле и добавить в суп. Перед окончанием приготовления суп посолить и положить в него пряности.

Суп на молочной сыворотке со свининой

Компоненты

Свинина постная – 500 г Вода – 1 л

Сыворотка молочная – 0,5 л Картофель – 3 шт. Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Сало свиное топленое – 2 столовые ложки Измельченная зелень петрушки и сельдерея – по 3 столовые ложки Лист лавровый – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Кусок свинины хорошо промыть, нарезать кусочками, положить в казан, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении около 1 часа.

Лук и морковь почистить, мелко нарезать и обжарить в свином жире. Картофель почистить, нарезать мелкими кубиками.

В суп добавить картофель, обжаренные овощи и пряности. За 15 минут до окончания приготовления суп разбавить горячей сывороткой и посолить.

Подавать со свежей зеленью и гренками из ржаного хлеба.

Суп с карпом

Компоненты

Карп – 700 г Вода – 1,7 л Картофель – 3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Лист лавровый – 1 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Зелень петрушки – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Карпа обдать кипятком, очистить от чешуи, удалить жабры и выпотрошить, разрезать поперек тушки на кусочки, положить в казан, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить около 2025 минут.

Морковь и лук почистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Как только рыба будет готова, осторожно вынуть ее из бульона и отделить от костей. В горячий бульон добавить нарезанный соломкой картофель и обжаренные овощи и варить суп еще около 15 минут. Перед окончанием приготовления в суп положить пряности и соль.

Перед подачей на стол в тарелки положить рыбу, налить суп и заправить сливочным маслом.

Суп с опятами

Компоненты

Опята свежие – 500 г Вода – 1,5 л Мука – 2 столовые ложки Молоко – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы перебрать, хорошо промыть, нарезать небольшими кусочками, положить в казан, влить воду и варить около 40 минут. Муку развести в горячем молоке. Как только грибы будут готовы, влить в бульон молоко с мукой, положить обвязанные чистой белой ниткой пучки зелени и проварить суп на пару еще 10 минут. Из сваренного супа вынуть за нитку зелень. Перед подачей горячий суп заправить сливочным маслом. Подавать со сметаной.

Суп со свиной поджаркой

Компоненты

Свинина – 400 г Сало свиное – 200 г Картофель – 300 г Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 2 шт. Перец красный сладкий – 2 шт. Томатная паста – 2 столовые ложки Зелень кинзы – 1 пучок Вода – 1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать маленькими кусочками. Сало нарезать маленькими кубиками, положить в казан и растопить на слабом огне. Убрать шкварки. В растопленное сало положить свинину и обжарить до румяной корочки. К мясу добавить нарезанный кольцами лук и обжарить. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и опять прожарить все вместе. Добавить томатную пасту, перемешать и прожарить еще около 5 минут. Затем положить нарезанный кружочками картофель и нашинкованный сладкий перец, залить подсоленной горячей водой. Казан накрыть крышкой, поместить над костром и готовить суп при слабом кипении. Подавать с рубленой зеленью кинзы.

Суп рыбный с грибами

Компоненты

Филе окуня – 300 г Бульон куриный – 1 л Шампиньоны – 300 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2

столовые ложки Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы нарезать небольшими кусочками, положить в казан, залить водой, довести до кипения, убавить огонь, снять пену и варить около 15–20 минут. Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, опустить в грибной бульон и варить еще 20 минут.

Морковь и лук почистить, нашинковать, немного обжарить в растительном масле, положить в кипящий бульон, добавить рубленую зелень, соль и пряности. Варить суп еще около 15–20 минут. Готовый суп подавать со сметаной.

Суп – харчо с бараниной

Компоненты

Грудинка баранья – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Помидоры свежие – 3–4 шт. Рис – 0,5 стакана Сливы маринованные без косточек – 0,5 стакана Орехи грецкие – 1 стакан Вода – 1,8 л Перец жгучий – 0,5 небольшого стручка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грудинку нарезать небольшими кусочками, примерно по 3–4 кусочка на порцию, сложить в казан, залить холодной водой и варить над костром около 1 часа, периодически снимая пену.

Затем добавить в бульон мелко нарезанный репчатый лук, промытый рис, кислые сливы, толченые орехи, соль и кусочки жгучего перца. Казан накрыть и варить суп при слабом кипении около 20–25 минут. Помидоры бланшировать в кипятке, очистить от кожицы, нарезать дольками, положить на сковороду с растопленным сливочным маслом, добавить томатную пасту и слегка обжарить. За 10 минут до окончания приготовления положить в суп жареные помидоры.

Суп – харчо с курицей

Компоненты

Курица – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Ядра грецких орехов – 0,5 стакана Чеснок – 2 зубчика Лавровый лист – 1 шт. Зелень кинзы – 4 веточки Корица – 0,5 чайной ложки Лавровый лист – 1 шт. Вода – 1,5 л Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарубить небольшими кусочками, сложить в казан,

залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить около 30 минут. Лук почистить и обжарить вместе с мукой в сливочном масле. Помидоры бланшировать в кипятке, немного остудить, снять с них кожицу, а мякоть нарезать маленькими кусочками.

Отлить полстакана горячего бульона, а в суп добавить жареный лук и помидоры и проварить еще 10–15 минут. Ядра орехов растолочь в ступке, добавляя понемногу теплый куриный бульон, кашицу тщательно перемешать и добавить в суп вместе с мелко нарубленным чесноком, положить пряности, зелень, соль и перец и готовить суп еще 15 минут.

Уха двойная

Компоненты

Мелкая речная рыба (ершики, окуньки) – 700 г Камбала – 400 г Вода – 1,5 л Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень пастернака – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Зелень петрушки с корешками – небольшой 1 пучок Зеленый лук – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мелкую рыбу очистить от чешуи и плавников, выпотрошить и удалить жабры, положить в казан. Камбалу подготовить так же, как и мелкую рыбу, нарезать кусками и тоже положить в казан. Рыбу залить холодной водой. Казан с рыбой поставить на огонь, довести бульон до кипения, снять пену и варить на небольшом огне около 20 минут. В суп добавить очищенную луковицу, пряности и перевязанный белой ниткой пучок зелени. Оставшуюся луковицу и пастернак нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле. Затем готовую рыбу осторожно вынуть из бульона, а бульону дать отстояться 5 минут, процедить его и перелить опять в казан. В горячий процеженный бульон положить обжаренные овощи и нашинкованный соломкой картофель и готовить уху еще около 10–15 минут. Перед подачей на стол горячую уху заправить сливочным маслом, в тарелки положить кусочки рыбы, налить уху и посыпать рубленым зеленым луком.

Уха осетровая

Компоненты

Головы осетровые – 500 г Рыба морская – 500 г Вода – 2 л

Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 2–3

шт… Огурцы соленые – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 1 шт. Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морскую рыбу и осетровую голову промыть, удалить чешую, жабры и глаза. Осетровую голову и рыбу положить в казан, залить холодной водой, довести до кипения на сильном огне, затем огонь убавить, пену снять и варить при слабом кипении до полной готовности, за несколько минут до окончания приготовления бульон посолить. Сваренную рыбу и голову вынуть, мясо отделить от костей и нарезать кусочками.

Лук, морковь и корешки почистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до полуготовности. Соленые огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Затем огурцы и жареные овощи опустить в горячий бульон, проварить 10–15 минут, добавить кусочки рыбы, зелень и пряности и проварить еще несколько минут. Подавать со свежей зеленью.

Чорба

Компоненты

Курица – 400 г Лапша домашняя – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Квас хлебный – 1,5 стакана Зелень кинзы и петрушки – по 1 пучку Перец стручковый горький – 1 стручок Вода – 1,2 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать небольшими кусочками, сложить в казан и обжарить в сливочном масле до золотистой корочки. Лук и корень петрушки нашинковать, добавить к мясу и обжарить вместе с мясом еще раз. Жареную курицу с овощами залить горячей водой, поместить над костром, довести до кипения и варить при слабом кипении около 30 минут. Затем в суп добавить домашнюю лапшу, влить горячий квас и варить еще около 15–20 минут. Перед окончанием приготовления в суп добавить разрезанный на 4 части стручок горького перца. Перед подачей на стол горький перец вынуть. Подавать чорбу со свежей зеленью.

Способ приготовления домашней лапши: на рабочий стол насыпать горкой просеянную муку, сделать в центре муки углубление, влить в него сырые яйца, добавить соль и замесить крутое тесто. Затем тесто накрыть полотенцем и выдержать около 15–20 минут на столе. Выдержанное тесто раскатать в тонкий пласт, сложить его треугольником и нарезать лапшу тонкой соломкой. Приготовленную лапшу следует подсушить на воздухе,

разложив ее тонким слоем на посыпанном мукой столе.

Способ приготовления кваса описан в предыдущем рецепте.

Шурпа

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Вода – 1,5 л Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сырое мясо нарезать небольшими кусочками, положить в казан и слегка обжарить в сливочном в масле. В казан к мясу положить нашинкованный соломкой лук и морковь, прожарить вместе с мясом, добавить томатную пасту, перемешать и прожарить еще около 10 минут. Затем в казан влить горячую воду, довести до кипения и варить мясо с овощами на слабом огне. Картофель почистить и нарезать соломкой. В суп положить картофель, пряности и соль и проварить еще 20–25 минут.

Щи весенние зеленые

Компоненты

Крапива – 300 г Щавель – 1 пучок Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Рубленая зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Вода – 1,2 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крапиву обдать кипятком. Щавель тщательно промыть. Картофель, морковь и лук почистить, нарезать кубиками и сложить в казан, влить горячую подсоленную воду и проварить около 10–15 минут. Затем в суп добавить мелко нарезанную крапиву, щавель и рубленую зелень и проварить еще 10–15 минут.

Подавать суп со сметаной и сваренными вкрутую яйцами.

Щи летние на грибном бульоне

Компоненты

Капуста белокочанная – 400 г Картофель ранний – 400 г Бульон грибной – 2 л Лук зеленый – 1 пучок Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль – по вкусу

Способ приготовления

Капусту нашинковать соломкой, картофель почистить и также нарезать соломкой. Овощи положить в казан и залить

горячим процеженным грибным бульоном. Варить около 15 минут. Затем в щи добавить рубленую зелень и рубленый зеленый лук, посолить и проварить еще около 10 минут. Подавать со сметаной.

Щи с мясом и свежей капустой

Компоненты

Говядина – 500 г Вода – 1,5 л Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Капуста белокочанная – 300 г Картофель – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину хорошо промыть, нарезать маленькими кусочками, положить в казан, залить горячей водой, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении. Через час в бульон добавить нарезанный маленькими кубиками картофель. Капусту тонко нашинковать. Помидоры нарезать дольками. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать соломкой. Капусту, помидоры и перец также положить в бульон.

Лук и морковь почистить, нашинковать соломкой, обжарить в топленом масле и добавить в щи. За 10–15 минут до окончания приготовления в щи положить пучки зелени, соль и пряности. Подавать со сметаной.

Щи щавелевые деревенские

Компоненты

Щавель – 400 г Картофель – 3–4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Корень петрушки – 2 шт. Куриный бульон – 1,5 л Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Соль – по вкусу

Способ приготовления

Щавель мелко нашинковать. Лук и корни петрушки почистить, нашинковать соломкой. Затем лук с петрушкой и щавелем выложить в казан и потушить под крышкой в топленом масле, добавив немного горячей воды. Картофель почистить, нарезать кубиками, положить в казан с зеленью и овощами, залить горячим куриным бульоном и проварить около 10 минут. Затем в щи добавить рубленую зелень, посолить и варить около 15 минут. Подавать щи со сметаной.